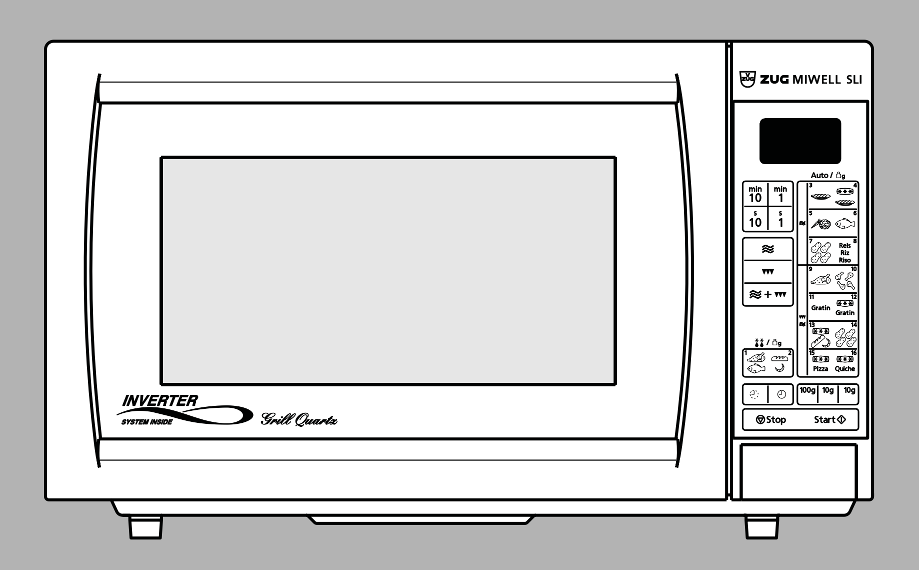
V-ZUG AG



Mikrowellengerät

MIWELL SLI



Bedienungsanleitung

Liebe V-ZUG-Kundin, lieber V-ZUG-Kunde

Wir danken Ihnen, dass Sie sich für den Kauf eines unserer Produkte entschieden haben.
Ihr Gerät genügt hohen Ansprüchen und seine Bedienung ist einfach. Nehmen Sie sich trotzdem die Zeit, um diese Bedienungsanleitung zu lesen. So werden Sie mit Ihrem Gerät vertraut und können es optimal und störungsfrei benutzen.
Beachten Sie bitte die Sicherheitshinweise und die Kurzanleitung auf der hinteren Umschlagseite.

Änderungen

Text, Bild und Daten entsprechen dem technischen Stand des Gerätes zur Zeit der Drucklegung dieser Bedienungsanleitung. Änderungen im Sinne der Weiterentwicklung bleiben vorbehalten.

Verwendete Symbole



Kennzeichnet alle für die Sicherheit wichtigen Anweisungen. Nichtbeachtung kann zu Verletzungen, Schäden am Gerät oder der Einrichtung führen!

▶ Markiert Arbeitsschritte die Sie der Reihe nach ausführen müssen
  – Beschreibt die Reaktion des Gerätes auf Ihren Arbeitsschritt

- Markiert eine Aufzählung



Kennzeichnet nützliche Anwenderhinweise.

Gültigkeitsbereich

Die vorliegende Bedienungsanleitung gilt für folgendes Modell:

Typ	Modell-Nr.
Miwell SLI	547

Inhalt

Sicherheitshinweise



Dieses Gerät entspricht den anerkannten Regeln der Technik und den einschlägigen Sicherheitsvorschriften. Um Schäden und Unfälle zu vermeiden, ist jedoch der sachgemässe Umgang mit dem Gerät Voraussetzung. Bitte beachten Sie die Hinweise in dieser Bedienungsanleitung.



Die Mikrowellenenergie bleibt in einem einwandfreien Mikrowellengerät innerhalb des Gerätes und ist dadurch ungefährlich. Beim Öffnen der Gerätetür wird der Betrieb automatisch unterbrochen.

Vor der ersten Inbetriebnahme

- Das Gerät darf nur gemäss separater Montage-/Installationsanleitung montiert und an das Stromnetz angeschlossen werden. Lassen Sie die notwendigen Arbeiten von einem konzessionierten Installateur/Elektriker ausführen.
- Entsorgen Sie das Verpackungsmaterial gemäss den örtlichen Vorschriften.
- Bevor Sie ein neu installiertes Gerät das erste Mal benutzen, beachten Sie bitte die Hinweise im Kapitel «Erste Inbetriebnahme» auf Seite 20.

Bestimmungsgemässe Verwendung

- Bewahren Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig auf, um jederzeit nachschlagen zu können. Geben Sie die Bedienungsanleitung zusammen mit dem Gerät weiter, falls Sie dieses verkaufen oder Dritten überlassen. Der neue Besitzer kann sich so über die richtige Bedienung des Gerätes und die diesbezüglichen Hinweise informieren.
- Das Gerät ist für die Zubereitung von Speisen im Haushalt vorgesehen. Benutzen Sie das Gerät nicht zum Trocknen von Textilien, Papier oder anderen Materialen. Entzündungsgefahr! Bei zweckentfremdetem Betrieb oder falscher Behandlung kann keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen werden.
- Schalten Sie das Gerät nicht ohne Gargut ein. Es kann dadurch beschädigt werden (Ausnahme: «Erste Inbetriebnahme» auf Seite 20).
- Benutzen Sie das Gerät niemals zum Trocknen von Tieren!
- Die nachfolgenden Hinweise sind zu beachten.

Bei Kindern im Haushalt

- Verpackungsteile (z.B. Folien, Styropor) können für Kinder gefährlich sein. Erstickungsgefahr! Verpackungsteile von Kindern fernhalten.
- Das Gerät ist für den Gebrauch durch Erwachsene bestimmt, die Kenntnis vom Inhalt dieser Bedienungsanleitung haben. Kinder können Gefahren, die sich im Umgang mit dem Gerät ergeben, nicht erkennen. Sorgen Sie deshalb für die notwendige Aufsicht und lassen Sie Kinder nicht mit dem Gerät spielen.

Zum Gebrauch

- Es dürfen keine Veränderungen, Manipulationen oder Reparaturversuche, insbesondere unter Benutzung von Werkzeugen (Schraubenzieher etc.) am oder im Gerät vorgenommen werden. Reparaturen, insbesondere an stromführenden Teilen, dürfen nur durch geschulte, für dieses Gerät ausgebildete Fachkräfte ausgeführt werden. Unsachgemässe Reparaturen können zu schweren Unfällen, Schäden am Gerät und an der Einrichtung sowie zu Betriebsstörungen führen. Beachten Sie bei einer Betriebsstörung an Ihrem Gerät oder im Falle eines Reparaturauftrages die Hinweise unter «Reparatur-Service» auf Seite 79. Wenden Sie sich bei Bedarf an unseren Kundendienst.
- Schliessen Sie das Gerät nicht an und schalten Sie es nicht ein, wenn es beschädigt ist. Lassen Sie es durch unseren Kundendienst reparieren.
- Sobald eine Funktionsstörung entdeckt wird, muss das Gerät vom Stromnetz getrennt werden.
- Wenn elektronische Bauelemente versagen, können Sie das Gerät unter Umständen nicht über das Bedienfeld ausschalten. Ziehen Sie dazu den Netzstecker aus der Steckdose oder schalten Sie die Sicherung in Ihrer Hausinstallation aus.
- Das Gehäuse des Gerätes wird heiss. Das Anschlusskabel darf nicht in Kontakt mit dem Gehäuse oder sonstigen heissen Flächen geraten.
- Achten Sie darauf, dass Anschlusskabel von anderen Elektrogeräten nicht in der Gerätetür eingeklemmt werden oder das heisse Gehäuse des Gerätes berühren. Die elektrische Isolation könnte beschädigt werden.
- Tauchen Sie das Elektrokabel oder den Netzstecker nicht ins Wasser.
- Vergewissern Sie sich vor dem Schliessen der Gerätetür, dass sich keine Fremdkörper oder Haustiere im Garraum befinden.

- Bewahren Sie im Garraum keine Gegenstände auf, die bei unbeabsichtigtem Einschalten eine Gefahr darstellen können. Lagern Sie keine temperaturempfindlichen oder feuergefährlichen Materialien, wie z.B. Reinigungsmittel, Backofensprays etc., im Garraum.

Vorsicht, Verbrennungsgefahr!

- Das Gerät wird beim Betrieb sehr heiss.
- Das aufgeheizte Gerät bleibt auch nach dem Ausschalten noch längere Zeit heiss und kühlt nur langsam auf Raumtemperatur ab. Warten Sie genügend lange, bevor Sie beispielsweise Reinigungsarbeiten vornehmen.
- Die Gerätefront kann heiss werden. Verbrennungsgefahr, nicht berühren, Kinder fernhalten!
- Beim Öffnen der Gerätetür kann Dampf aus dem Gerät entweichen. Befindet sich Dampf im Gerät, nicht mit den Händen hineinfassen!
- Tritt während des Betriebes Rauch aus dem Gerät oder tritt ein Brand auf, halten Sie die Gerätetür geschlossen. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose oder schalten Sie die Sicherung in Ihrer Hausinstallation aus.
- Erhitzen Sie kein Speiseöl oder hochprozentige alkoholische Getränke mit Mikrowellenleistung. Entzündungs- und Explosionsgefahr! Versuchen Sie niemals brennendes Öl oder Fett mit Wasser zu löschen. Explosionsgefahr! Ersticken Sie den Brand mit feuchten Tüchern, halten Sie Türen und Fenster geschlossen.
- Durch die Wärme der erhitzten Lebensmittel, bei hoher Einstellung der Leistung und Betriebsdauer und insbesondere beim Grillbetrieb erwärmt sich das Geschirr, sowie die Zubehörteile (Glasdrehteller, Gitterrost etc.). Verwenden Sie deshalb wärmeisolierende Handschuhe oder Topflappen.
- Verdecken Sie die Entlüftungsöffnungen nicht. Während des Betriebes kann es sonst zu einer Überhitzung kommen, die zum Ausschalten des Gerätes führt.
- Halten Sie Haustiere vom Gerät fern. Verbrennungsgefahr!

Zum Zubehör

Rollenring

- Benutzen Sie den Rollenring immer zusammen mit dem Glasdrehteller.

Glasdrehteller

- Benützen Sie das Gerät nicht ohne den mitgelieferten Glasdrehteller.
- Verwenden Sie keinen anderen Drehteller im Gerät.
- Bevor Sie den Glasdrehteller reinigen bzw. mit Wasser abspülen, lassen Sie diesen zuerst abkühlen, falls er heiss ist.
- Garen Sie Speisen nicht direkt auf dem Glasdrehteller.
- Stellen Sie keine heissen Speisen oder Behälter auf den kalten Glasdrehteller.
- Stellen Sie keine gefrorenen Speisen oder Behälter auf den heissen Glasdrehteller.
- Der Glasdrehteller kann sich links- oder rechtsherum drehen.

Gitterrost

- Beim reinen Mikrowellenbetrieb ist die Verwendung des Gitterrostes nicht empfehlenswert.
- Legen Sie beim kombinierten Mikrowellen-/Grillbetrieb Metallgeschirr (Aluminiumschalen, Fleischspiesse) nicht direkt auf den Gitterrost. Legen Sie immer einen Teller dazwischen. Andernfalls können Funken entstehen, die Ihr Gerät beschädigen.
- Den Gitterrost immer in die Mitte des Glasdrehteller im Gerät platzieren.

Verwendetes Geschirr

- Vergewissern Sie sich, dass sich das Geschirr mit dem Glasdrehteller drehen kann.
- Benutzen Sie nur für Mikrowellen geeignetes Geschirr.
- Gut geeignet für den Mikrowellenbetrieb sind Gefässe aus Glas, Keramik und Porzellan.
- Gefässe aus Karton und Kunststoff eignen sich vorwiegend zum Auftauen und Erwärmen bis 60 °C und zum Abdecken von Speisen.
- Verwenden Sie beim Grill- und beim Kombi-Betrieb keine Kunststoffgefässe, sondern nur feuerfestes Glas oder Keramik.
- Verwenden Sie kein Metallgeschirr, da es keine Mikrowellen durchlässt und Funken verursachen kann. Ausnahmen: Aluminiumschalen zum Erwärmen von Fertiggerichten. Verwenden Sie auch kein Geschirr mit Metallauflagen wie Goldränder oder Silberverzierungen. Empfindliche Stellen der Lebensmittel, wie z.B. Flügel oder Schenkel bei Geflügel, dürfen mit einer kleinen Menge Alufolie abgedeckt werden. Aluminium reflektiert die Mikrowellen und schützt so die Lebensmittel vor dem Austrocknen. Halten Sie immer einen Abstand von mindestens 2 cm zwischen dem Metall und den Garraumwänden ein. Andernfalls können Funken entstehen, die Ihr Gerät beschädigen können.
- Der mitgelieferte Gitterrost ist für den kombinierten Mikrowellen-/Grillbetrieb oder den reinen Grillbetrieb geeignet.
- Geschirr (Porzellan, Keramik, Ton usw.) das Hohlräume aufweist, die sich mit Wasser füllen können, können beim Mikrowellenbetrieb bersten. Beachten Sie die jeweiligen Hersteller-Vorschriften.
- Verwenden Sie keine Recycling-Papierprodukte, ausser wenn diese als «mikrowellengeeignet» deklariert sind. Diese Produkte können Unreinheiten enthalten, die Funken oder einen Brand auslösen können.
- Verwenden Sie einen Fleischthermometer nur im reinen Grillbetrieb. Beim Mikrowellen- oder Kombi-Betrieb können durch die Beschaffenheit des Fleischthermometers Funken entstehen, die das Gerät beschädigen!

Erhitzen von Lebensmittel und Flüssigkeit

- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt
  - wenn Sie Nahrungsmittel in Behältern aus Kunststoff, Papier oder anderen brennbaren Materialien erwärmen, garen oder grillieren. Diese können schmelzen oder sich entzünden.
  - wenn Sie Kräuter, Brot oder Pilze etc. trocknen. Bei Übertrocknung besteht Brandgefahr.
- Geben Sie beim Erhitzen von Flüssigkeiten immer einen Kaffeelöffel mit in das Gefäss, um den Siedeverzug zu vermeiden. Bei Siedeverzug wird die Siedetemperatur erreicht ohne dass die typischen Dampfblasen aufsteigen. Schon bei geringer Erschütterung des Gefässes kann die Flüssigkeit bei offenem Behälter verspritzen. Verbrühungsgefahr!
- Vermeiden Sie die Verwendung von Gefässen mit engem Ausguss. Überhitzen Sie die Flüssigkeit nicht.
- Rühren Sie einmal um, bevor Sie das Gefäss ins Gerät stellen. Rühren Sie nochmals nach der halben Betriebsdauer um. Nach Ablauf der Dauer lassen Sie das Gefäss kurze Zeit im Gerät stehen (siehe «Standzeit einstellen» auf Seite 45). Rühren Sie noch einmal um und nehmen Sie dann das Gefäss aus dem Gerät.
- Babynahrung in Gläsern oder Flaschen müssen immer ohne Deckel und Verschluss oder Sauger erhitzt werden. Nach dem Erwärmen muss die Babynahrung gut umgerührt oder geschüttelt werden, damit sich die Wärme gleichmässig verteilt. Überprüfen Sie unbedingt die Temperatur, bevor Sie dem Kind die Nahrung geben. Verbrühungsgefahr!
- Erhitzen Sie Speisen nicht in fest verschlossenen Behältern (Konserven, Flaschen, dicht verschlossenen Folien-, Papier-, oder Metalleinwegverpackungen). Platzgefahr! Öffnen Sie immer die Behälter.
- Decken Sie Speisen beim Aufwärmen bzw. Garen mit Mikrowelle immer zu, damit diese nicht austrocknen. Ausnahme: Speisen, die knusprig sein sollen. Benutzen Sie dafür eine für Mikrowellen geeignete Folie oder Abdeckhaube.
- Richten Sie sich nach den in Kochbüchern angegebenen Kochzeiten und Leistungsangaben.
- Erhitzen Sie leicht verderbliche Lebensmittel mindestens 2 Minuten lang auf eine Temperatur von mindestens 70 °C, damit eventuell vorhandene krankheitserregende Keime vernichtet werden.

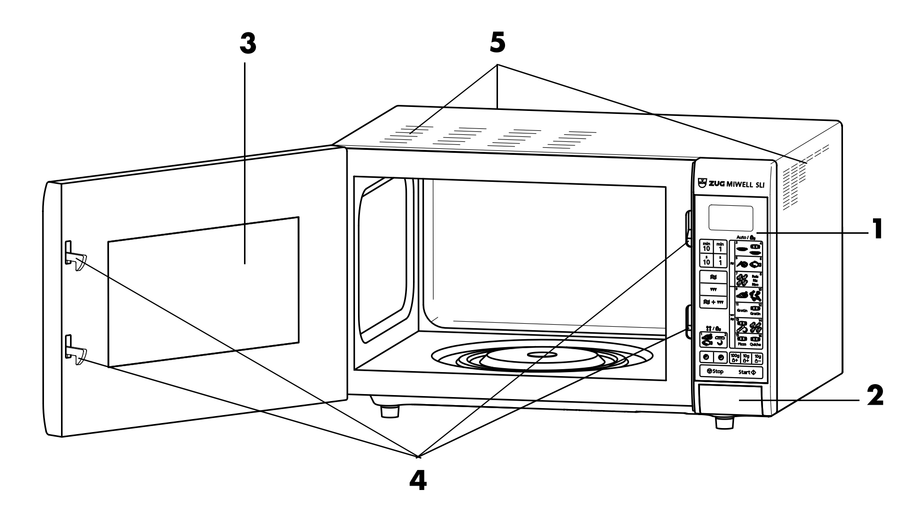
- Die Kochzeit ist abhängig von der Menge, Beschaffenheit und Ausgangstemperatur der Speisen sowie vom verwendeten Geschirr. Gehen Sie immer von der kürzeren angegebenen Kochzeit aus, damit Sie ein Übergaren der Speisen vermeiden. Kleinere Mengen oder Speisen mit wenig Feuchtigkeit trocknen sonst aus und können sich entzünden. Wenn die Speisen den erforderlichen Zustand vor Ablauf der Kochzeit noch nicht erreicht haben, haben Sie die Möglichkeit, einige Minuten dazuzugeben, siehe «Betriebsdauer erhöhen» auf Seite 46.
- Entfernen Sie Plastiktüten, bevor Sie Lebensmittel garen oder auftauen.
- Entfernen Sie eventuell vorhandene Drahtverschlüsse, bevor Sie Lebensmittel in das Gerät stellen.
- Benutzen Sie keine herkömmlichen Fleischthermometer beim Mikrowellen- oder Kombi-Betrieb. Diese können Funken verursachen. Benutzen Sie in diesem Fall das Fleischthermometer nur ausserhalb des Gerätes.
- Stechen Sie Lebensmittel mit Haut oder Schale wie Kartoffeln, Tomaten, Würstchen, Krustentiere und Ähnliches mit einer Gabel ein. Andernfalls kann entstehender Dampf nicht entweichen und die Lebensmittel können platzen.
- Garen Sie keine Eier in der Schale und erwärmen Sie keine hartgekochten Eier. Diese können explosionsartig zerplatzen. Schlagen Sie die Eier auf und verrühren Sie diese. Stechen Sie den Eidotter bei Spiegeleiern an.

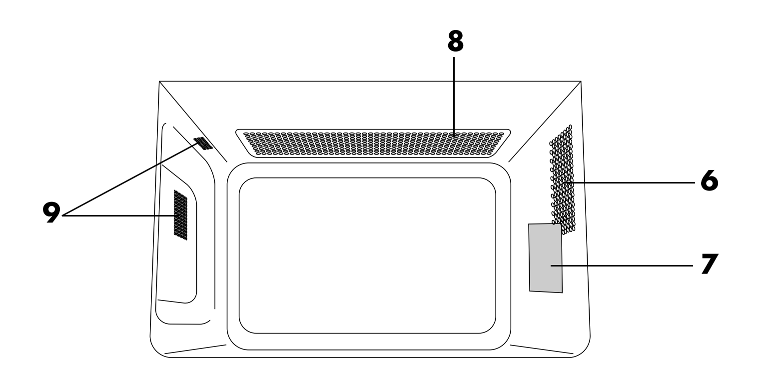
So vermeiden Sie Schäden am Gerät

- Sie dürfen an der Bauweise des Gerätes nichts verändern. Verzichten Sie auf jede Gewalteinwirkung oder Manipulation an der Gerätetür und an den Kontroll- und Sicherheitseinrichtungen. Die Garraumbeleuchtung darf nur von unserem Kundendienst ausgetauscht werden.
- Halten Sie das Gerät immer sauber, besonders im Bereich der Türdichtung. Reinigen Sie Türdichtungen und Türdichtungsflächen mit milden Reinigungsmitteln. Achten Sie darauf, dass Türdichtungen und Türdichtungsflächen nicht beschädigt werden.
- Schlagen Sie die Gerätetür nicht zu.
- Achten Sie beim Reinigen des Gerätes darauf, dass kein Wasser ins Geräteinnere gelangen kann. Verwenden Sie nur ein mässig feuchtes Tuch. Spritzen Sie das Gerät innen oder aussen niemals mit Wasser oder einem Dampfreinigungsgerät ab. Eindringendes Wasser kann Schäden verursachen.
- Reparaturen und Überprüfungen dürfen nur von unserem Kundendienst ausgeführt werden. Unsachgemässe Reparaturen und Überprüfungen können zu schweren Unfällen, Schäden und Betriebsstörungen führen.
- Das Anschlusskabel darf nur durch geschulte, für dieses Gerät ausgebildete Fachkräfte ausgewechselt werden.

Ihr Gerät

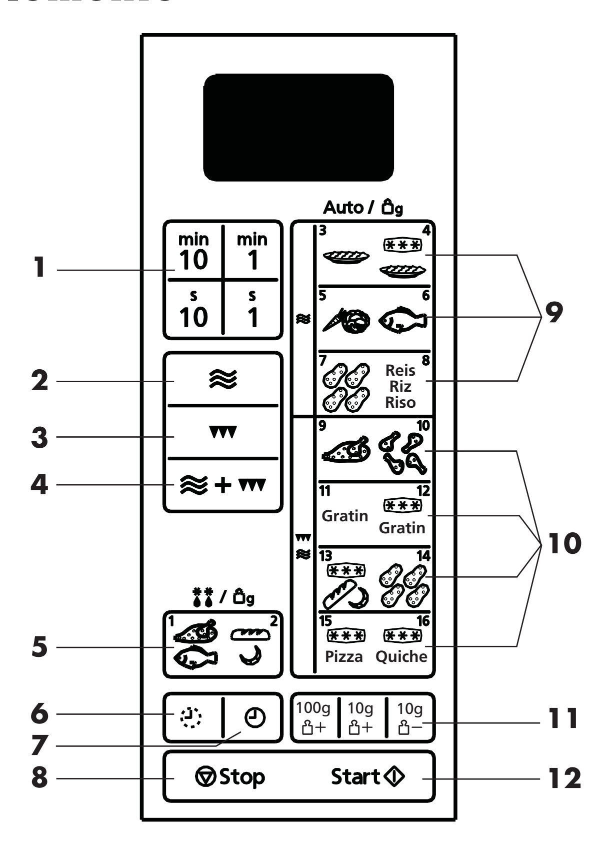
Geräteaufbau





1 Bedienfeld
2 Gerätetüröffner
3 Gerätetür mit Sichtfenster
4 Sicherheitsverriegelung der Gerätetür
5 Entlüftungsöffnungen
6 Garraumbeleuchtung
7 Mikrowellenaustritt
8 Grill-Heizstäbe
9 Entlüftungsöffnungen

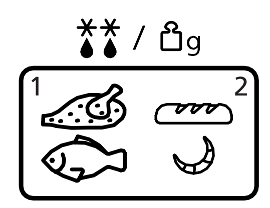
Bedienelemente



Tasten

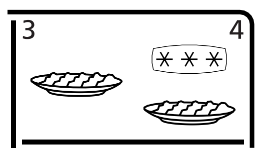
1 Zeiteingabe
2 Mikrowellenbetrieb
3 Grillbetrieb
4 Kombi-Betrieb
5 Gewichtsauftauen
6 Timer/Standzeit
7 Uhr
8 Stop/Löschen
9 Automatikprogramme Mikrowelle
10 Automatikprogramme Kombi-Betrieb
11 Gewichteingabe
12 Start

Tastenbelegung Automatikprogramme



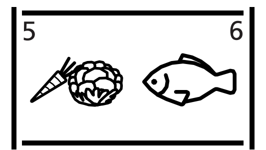
Gewichtsauftauen z.B. für:

1 Geflügel, Fisch, Fleisch
2 Brot, Biskuits, Cake, Kuchen



Menü 3 und 4 z.B. für:

3 Aufwärmen eines Tellergerichtes
4 Auftauen und wärmen eines Tellergerichtes



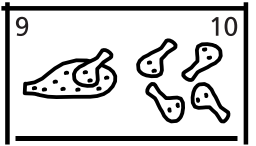
Menü 5 und 6 z.B. für:

5 Blumenkohl, Chicorée, Zucchetti
6 ganzer Fisch, Fischfilets



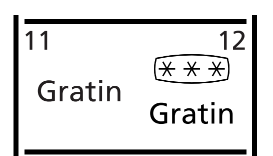
Menü 7 und 8 z.B. für:

7 Kartoffeln, «Gschwellti»
8 Trockenreis, Hirse



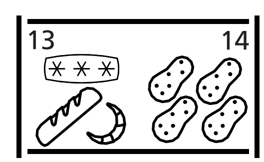
Menü 9 und 10 z.B. für:

9 ganzes Poulet, Mistkratzerli
10 Chicken Nuggets, Pouletflügel, Pouletschenkel



Menü 11 und 12 z.B. für:

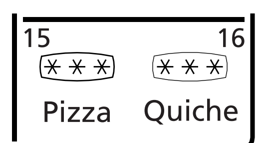
11 Garen von Gratin, Canelloni, Lasagne
12 Auftauen und Garen von Gratin, Cannelloni, Lasagne



Menü 13 und 14 z.B. für Aufbacken von:

13 Brot, Gipfeli

14 Baked potatoes



Menü 15 und 16 z.B. für Auftauen und Garen von:

15 vorgebackener Pizza

16 vorgebackener Quiche

Displaysymbole



Mikrowelle

Grill

min Minuten

Auftauen

g Gewicht

Start

sec Sekunden

Gitterrost

Akustisches Signal

Bei richtiger Bedienung einer Taste ertönt zur Bestätigung ein Signalton. Wenn der Signalton nicht ertönt, wurde die Taste nicht richtig gedrückt. Das Gerät hat die Eingabe nicht angenommen.
Im Mehrphasenbetrieb und bei verschiedenen Automatikprogrammen ertönt der Signalton zwischen den einzelnen Phasen 2-mal.
Nach Beendigung des Programmes ertönt der Signalton 5-mal.

Betriebsarten

Dieses Gerät stellt folgende Betriebsarten zur Verfügung:

- **Mikrowelle** (Mikrowellenleistung maximal 1000 W), für Erwärmen, Garen und Auftauen, siehe «Mikrowelle» ab Seite 25.
- **Grill** (Leistung 1350 W), um Gerichten schnell eine knusprig braune Kruste zu geben, siehe «Grill» ab Seite 28.
- **Kombi-Betrieb Mikrowelle und Grill** (Mikrowellenleistung auf maximal 440 W begrenzt), für Gerichte wie Gratins, Lasagne, Geflügel, gebackene Kartoffeln usw., siehe «Kombi-Betrieb» ab Seite 30.
- **Automatischer Betrieb** Lebensmittelkategorie auswählen und Gewicht der Speisen eingeben. Die geeigneten Einstellungen für die Mikrowelle und den Grill erfolgen automatisch, siehe «Automatischer Betrieb» ab Seite 47.
- **Auftauautomatik** für automatisches Auftauen von Geflügel, Fisch, Fleisch, oder Brot, siehe Seite 48.

Zusatzfunktionen

- Automatisches Einschalten siehe Seite 44
- Kindersicherung siehe Seite 65
- Mehrphasenbetrieb siehe Seite 39
- Standzeit einstellen siehe Seite 45
- Timer siehe Seite 66

Automatische Belüftung

Die Belüftung setzt automatisch während des Betriebes ein. Die Belüftung kann am Ende des Betriebes noch weiter laufen, dadurch werden die elektronischen Bauteile schnell abgekühlt. Sie können währenddessen die Gerätetür öffnen und die Lebensmittel herausnehmen. Die Belüftung schaltet sich automatisch wieder aus.

Einbau / Aufstellen

Für den Einbau des Gerätes stehen spezielle Einbausets zur Verfügung.

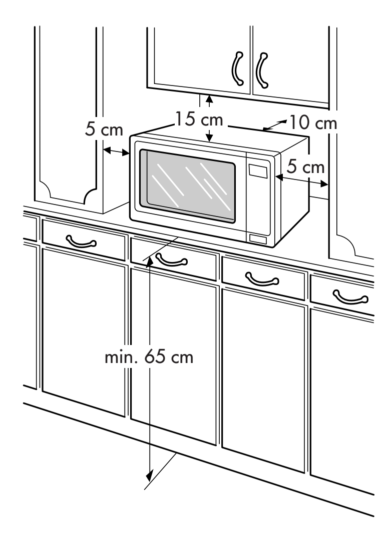
Falls Sie das Gerät freistehend platzieren möchten, müssen folgende Punkte beachtet werden:

- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, ebene und feste Fläche.
- Entfernen Sie die Stellfüsse nicht.
- Achten Sie darauf, dass das Anschlusskabel nicht beschädigt werden kann.
- Stellen Sie das Gerät in einem Abstand von mindestens 25 cm von einem Gas- oder Elektroherd oder einer sonstigen Wärmequelle auf. Die durch die Ventilationsöffnungen angesaugte Luft darf eine Temperatur von 35 °C nicht überschreiten.
- Die Ventilationsöffnungen des Gerätes dürfen nicht abgedeckt werden. Werden die Öffnungen für Lufteinlass und Abluft nicht freigehalten, kann das Gerät beschädigt oder die Qualität der Kochergebnisse gemindert werden.
- Um eine ausreichende Belüftung zu gewährleisten, muss über dem Gerät mindestens 15 cm Freiraum sein.
- Das Gerät nicht in der Nähe von Fernsehern, Radiogeräten oder Antennen aufstellen, ansonsten können Störungen auftreten.

Das Gerät kann bei einer Umgebungstemperatur von +5 °C bis +35 °C betrieben werden.

Für die einwandfreie Funktion des Gerätes ist eine ausreichende Luftzirkulation erforderlich.

► Halten Sie bitte beim Aufstellen des Gerätes die in der Abbildung angegebenen Abstände ein.

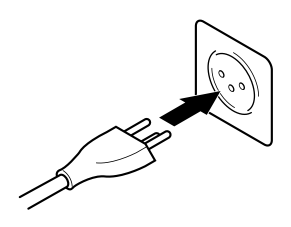


Netzanschluss

► Schliessen Sie das Gerät an eine geerdete Steckdose mit 230 V ~50 Hz an.
  – Wenn das Gerät an eine höhere Spannung angeschlossen wird, kann es zu einem Unfall kommen.

► Schliessen Sie das Gerät nur über eine mindestens 10 A (T) Installationssicherung an das Netz an.

Erste Inbetriebnahme



- Den Netzstecker des Gerätes in eine geerdete Steckdose einstecken.
  – Im Display wird «88:88» angezeigt.
  – Das Gerät wird erst betriebsbereit, wenn die Uhr eingestellt ist.

Uhrzeit einstellen

- Taste [◷] drücken.
  – Im Display blinkt der «Doppelpunkt».

Beispiel: Sie möchten eine Uhrzeit von 14:25 einstellen.

- Taste [min 10] 1x drücken (für 10-Stunden-Schritte).
- Taste [min 1] 4x drücken (für Stunden-Schritte).
- Taste [s 10] 2x drücken (für 10-Minuten-Schritte).
- Taste [s 1] 5x drücken (für Minuten-Schritte).
  – Im Display wird die eingestellte Uhrzeit angezeigt.
  – Der «Doppelpunkt» blinkt.
- Taste [◷] drücken.
  – Der «Doppelpunkt» blinkt nicht mehr.
  – Die Uhrzeit ist eingestellt.



Uhrzeit korrigieren / neu einstellen

- Taste [◷] drücken.
  – Die eingestellte Uhrzeit wird gelöscht.
- Neue Uhrzeit einstellen.

Vor dem ersten Gebrauch

Schalten Sie das Gerät 5 Minuten lang im Grillbetrieb (ohne Gargut und ohne Mikrowellenleistung) ein.



- ▶ Taste [ ] 1x drücken.
  – Die Minuten- und Sekundenanzeige blinkt.
- ▶ Taste [min 1] 5x drücken.
  – Die Startanzeige blinkt.
- ▶ Taste [Start ◇] drücken.
  – Das Gerät wird eingeschaltet und die Betriebsdauer wird in der Displayanzeige zurückgezählt.
- ▶ Öffnen Sie das Küchenfenster.



Die zum Korrosionsschutz eingesetzten Ölreste werden so vollständig verbrannt und können somit den Geschmack der Lebensmittel nicht mehr beeinträchtigen.

Bedienung

Verwendung des Zubehörs

Auf dem Markt wird eine Reihe von Zubehörteilen für Mikrowellengeräte angeboten. Prüfen Sie vor einem Kauf, ob sich diese für Ihr Gerät eignen.

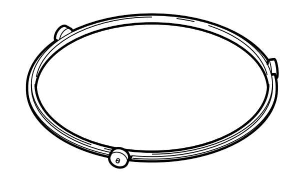
Rollenring



Es dürfen keine anderen Gefässe als der Glasdrehteller direkt auf den Rollenring gestellt werden.

Der Rollenring muss immer mit dem Glasdrehteller verwendet werden.

▶ Den Rollenring in die dafür vorgesehene Vertiefung im Garraumboden legen.



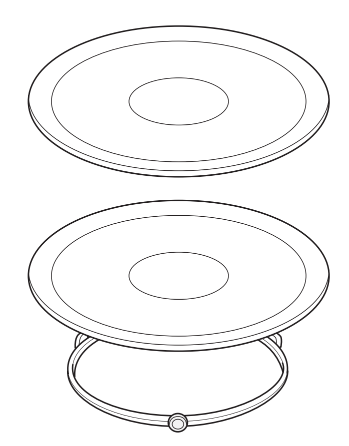
Glasdrehteller



Stellen Sie keine heissen Speisen oder Behälter auf den kalten Glasdrehteller. Stellen Sie keine gefrorenen Speisen oder Behälter auf den warmen Glasdrehteller.

Der Glasdrehteller eignet sich für alle Gerätefunktionen. Er fängt heruntertropfenden Fleischsaft und Speiseteile auf und verhindert so eine unnötige Verschmutzung des Garraumbodens.

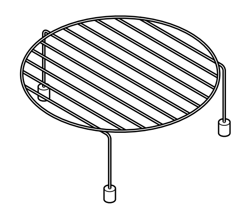
▶ Den Glasdrehteller so auf den Rollenring stellen, dass die Stege am Boden des Glasdrehtellers in die entsprechenden Aussparungen des Rollenringantriebes im Garraumboden greifen. Der Glasdrehteller kann sich links- oder rechtsherum drehen.



Gitterrost



Der Gitterrost wird während dem Gebrauch sehr heiss! Verbrennungsgefahr!



Der Gitterrost wird beim Grill sowie beim Kombi-Betrieb verwendet.

- Immer den Glasdrehteller als Untersatz verwenden.
- Speisen direkt auf den Gitterrost legen, nicht zudecken!
- Bei Verwendung von Metallgeschirr, dürfen diese nicht direkt auf den Gitterost gelegt werden.

Manueller Betrieb

Mit dieser Betriebsart stellen Sie die Leistung und die Dauer manuell ein. Die meisten Speisen sollten nach der Hälfte der Zeit gewendet oder gemischt werden. Es empfiehlt sich daher zunächst nur die 1. Betriebsart und Zeit zu programmieren. Ist die erste Phase abgeschlossen ertönt 5x der Signalton. Wenden oder mischen Sie jetzt die Speisen und programmieren Sie die 2. Betriebsart und Zeit. Ebenfalls kann jetzt auch eine Standzeit (siehe Seite 45) programmiert werden.

Welche Betriebsart wird wann verwendet?

Speisen	Betriebsart		Betriebsart		Betriebsart
Fische	≈	oder	▾▾▾	oder	≈ + ▾▾▾
Fleisch	▾▾▾	oder	≈ + ▾▾▾		
Geflügel	≈ + ▾▾▾				
Gemüse	≈	oder	≈ + ▾▾▾		
Getränke	≈				
Kartoffeln	≈	oder	≈ + ▾▾▾		
Reis	≈				
Suppen	≈				

Mikrowelle

Die Taste [≋] ist «6-mal» belegt, d.h. wenn Sie:



- ▶ 1x drücken wird mit 1000 W gegart.
  – Die Minuten- und Sekundenanzeige blinkt.



- ▶ 2x drücken wird mit 270 W aufgetaut.
  – Die Minuten- und Sekundenanzeige blinkt. Das Auftausymbol wird angezeigt.



- ▶ 3x drücken wird erwärmt.
  – Die Minuten- und Sekundenanzeige blinkt.



- ▶ 4x drücken wird geschmort.
  – Die Minuten- und Sekundenanzeige blinkt.



- ▶ 5x drücken wird fortgekocht.
  – Die Minuten- und Sekundenanzeige blinkt.



- ▶ 6x drücken wird ausgequellt.
  – Die Minuten- und Sekundenanzeige blinkt.



Die blinkende Minuten- und Sekundenanzeige bedeutet, dass jetzt die gewünschte Betriebsdauer eingegeben werden kann.

▶ Tasten für die Zeiteingabe entsprechend der gewünschten Betriebsdauer drücken.

min 10 | min 1 | s 10 | s 1

▶ Taste [min 10] drücken für 10-Minuten-Schritte (10, 20, 30 ...)

▶ Taste [min 1] drücken für 1-Minuten-Schritte (1 bis 9)

▶ Taste [s 10] drücken für 10-Sekunden-Schritte (10, 20, 30 ...)

▶ Taste [s 1] drücken für 1-Sekunden-Schritte (1 bis 9)

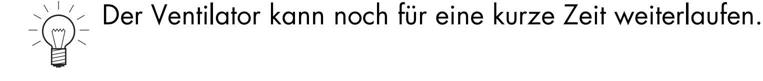


– Im Display wird die eingestellte Zeit angezeigt und die Starttaste blinkt.

▶ Taste [Start] drücken.
  – Das Gerät wird eingeschaltet und die Betriebsdauer wird in der Displayanzeige zurückgezählt.

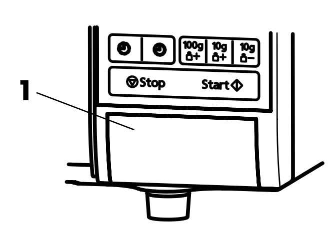
Ende des Mikrowellenbetriebes

– Nach Ablauf der eingestellten Betriebsdauer schaltet das Gerät automatisch aus.
– Es ertönt 5x der Signalton und die Garraumbeleuchtung erlischt.



Der Ventilator kann noch für eine kurze Zeit weiterlaufen.

▶ Zum Entnehmen der Speisen auf den Gerätetüröffner **1** drücken.





Wir empfehlen den feuchten Innenraum mit einem weichen Tuch zu trocknen und die Gerätetür zum Austrocknen offen zu lassen.

Wahl der richtigen Mikrowellenleistung

Die Leistung und Zeitangaben in der Tabelle sind Richtwerte. Lebensmittelart, Menge, Qualität, Form und Ausgangstemperatur beeinflussen die Zubereitungszeit im Gerät.

Leistungsstufe	Geeignet für:
MAX = 1000 W	• Zum schnellen Aufwärmen von Getränken, Wasser, klaren Suppen, Eintöpfen, Kaffee, Tee oder anderen Lebensmittel mit hohem Wassergehalt. • Garen von Gemüse, erwärmen von Mahlzeiten. Falls die Speisen Ei oder Rahm enthalten, niedrige Leistungsstufe wählen.
MIN = 270 W	• Auftauen von Lebensmitteln.
600 W	• Erhitzen von Milch. • Tiefkühlgerichte auftauen und erhitzen.
440 W	• Speisen fertig garen. • Empfindliche Lebensmittel garen. • Schokolade schmelzen. • Garen von Eintöpfen.
250 W	• «Köcheln» von Eintöpfen, Reis, Auftauen.
100 W	• Auftauen von empfindlichen Lebensmittel. • Antauen von Butter, Käse, Glacé.

Grill

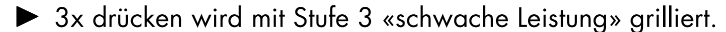
Die Taste [ ] ist «3-mal» belegt, d.h. wenn Sie:



- ▶ 1x drücken wird mit Stufe 1 «starke Leistung» grilliert.
  – Die Minuten- und Sekundenanzeige blinkt.



- ▶ 2x drücken wird mit Stufe 2 «mittlere Leistung» grilliert.
  – Die Minuten- und Sekundenanzeige blinkt.



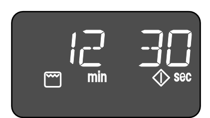
- ▶ 3x drücken wird mit Stufe 3 «schwache Leistung» grilliert.
  – Die Minuten- und Sekundenanzeige blinkt.



Die blinkende Minuten- und Sekundenanzeige bedeutet, dass jetzt die gewünschte Betriebsdauer eingegeben werden kann.

min 10	min 1
s 10	s 1

- ▶ Tasten für die Zeiteingabe entsprechend der gewünschten Betriebsdauer drücken.
- ▶ Taste [min 10] drücken für 10-Minuten-Schritte (10, 20, 30 ...)
- ▶ Taste [min 1] drücken für 1-Minuten-Schritte (1 bis 9)
- ▶ Taste [s 10] drücken für 10-Sekunden-Schritte (10, 20, 30 ...)
- ▶ Taste [s 1] drücken für 1-Sekunden-Schritte (1 bis 9)



– Im Display wird die eingestellte Zeit angezeigt und die Starttaste blinkt.

- ▶ Taste [Start ◇] drücken.
  – Das Gerät wird eingeschaltet und die Betriebsdauer wird in der Displayanzeige zurückgezählt.

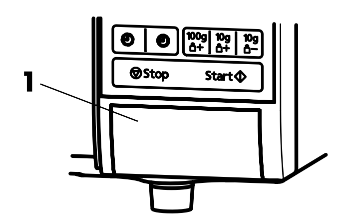


Ende des Grillbetriebes

– Nach Ablauf der eingestellten Betriebsdauer schaltet das Gerät automatisch aus.
– Es ertönt 5x der Signalton und die Garraumbeleuchtung erlischt.


Der Ventilator kann noch für eine kurze Zeit weiterlaufen.

▶ Zum Entnehmen der Speisen auf den Gerätetüröffner **1** drücken.




Wir empfehlen den feuchten Innenraum mit einem weichen Tuch zu trocknen und die Gerätetür zum Austrocknen offen zu lassen.

Wahl der richtigen Grilleinstellung

▶ Den Grill nicht vorheizen.

▶ Nach der Hälfte der Zeit das Grillgut wenden.

▶ Das Grillgut nie zudecken.


Die meisten Fleischstücke können mit der «stärksten Grillstufe» grilliert werden. Die «mittlere» und «schwache Grillstufe» wird für empfindlichere Speisen oder solche, die eine längere Grillzeit benötigen, verwendet.

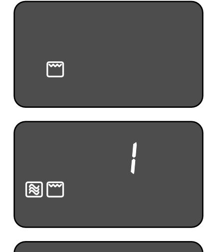
Ungefähre Grillzeiten

Grillgut		1. Seite	2. Seite
Schweinsplätzli, Nierstück	1	10 Min.	10 Min.
Cervelas	1	8–10 Min.	6–8 Min.
Brot toasten	1	2–4 Min.	2–4 Min.

Kombi-Betrieb

Kombi-Betrieb bedeutet, dass Sie den Grill und die Mikrowelle gleichzeitig nutzen können. Insgesamt stehen 9 Möglichkeiten zur Verfügung. Die folgenden 3 Beispiele zeigen die optimalen Einstellungen.

Beispiel 1



▶ Taste [≋+ᴡ] 1x drücken.
– Das Grillsymbol blinkt.

▶ Taste [ᴡ] 1x drücken.
– Das Mikrowellensymbol blinkt.



▶ Taste [≋] 3x drücken.
– Im Display wird 100 W angezeigt und das Mikrowellensymbol leuchtet.



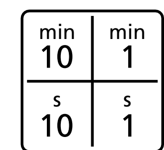
– Die Displayanzeige wechselt und die Grillleistung wird angezeigt.



– Die Displayanzeige wechselt, das Mikrowellen- und das Grillsymbol werden angezeigt.
Die Minuten- und Sekundenanzeige blinkt.



Die blinkende Minuten- und Sekundenanzeige bedeutet, dass jetzt die gewünschte Betriebsdauer eingegeben werden kann.



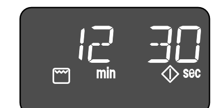
▶ Tasten für die Zeiteingabe entsprechend der gewünschten Betriebsdauer drücken.

▶ Taste [min 10] drücken für 10-Minuten-Schritte (10, 20, 30 ...)

▶ Taste [min 1] drücken für 1-Minuten-Schritte (1 bis 9)

▶ Taste [s 10] drücken für 10-Sekunden-Schritte (10, 20, 30 ...)

▶ Taste [s 1] drücken für 1-Sekunden-Schritte (1 bis 9)



– Im Display wird die eingestellte Zeit angezeigt und die Starttaste blinkt.

▶ Taste [Start ◇] drücken.
– Das Gerät wird eingeschaltet und die Betriebsdauer wird in der Displayanzeige zurückgezählt.

Beispiel 2

▶ Taste [≋ + ᵥᵥᵥ] 1x drücken.
– Das Grillsymbol blinkt.

▶ Taste [ᵥᵥᵥ] 2x drücken.
– Das Mikrowellensymbol blinkt.



▶ Taste [≋] 2x drücken.
– Im Display wird 250 W angezeigt und das Mikrowellensymbol leuchtet.



– Die Displayanzeige wechselt und die Grillleistung wird angezeigt.



– Die Displayanzeige wechselt, das Mikrowellen- und das Grillsymbol werden angezeigt.
Die Minuten- und Sekundenanzeige blinkt.



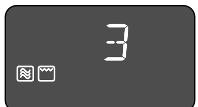
▶ Die gewünschte Betriebsdauer analog dem Beispiel 1 einstellen.

Beispiel 3

▶ Taste ≋+ᵚ 1x drücken.
– Das Grillsymbol blinkt



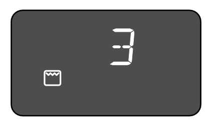
▶ Taste ᵚ 3x drücken.
– Das Mikrowellensymbol blinkt.



▶ Taste ≋ 1x drücken.
– Im Display wird 440 W angezeigt und das Mikrowellensymbol leuchtet.



– Die Displayanzeige wechselt und die Grillleistung wird angezeigt.



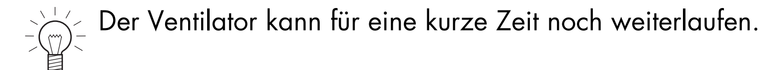
– Die Displayanzeige wechselt, das Mikrowellen- und das Grillsymbol werden angezeigt.
Die Minuten- und Sekundenanzeige blinkt.



▶ Die gewünschte Betriebsdauer analog dem Beispiel 1 einstellen.

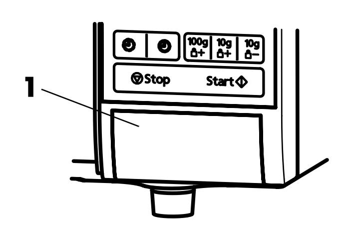
Ende des Kombi-Betriebes

– Nach Ablauf der eingestellten Betriebsdauer schaltet das Gerät automatisch aus.
– Es ertönt 5x der Signalton und die Garraumbeleuchtung erlischt.



Der Ventilator kann für eine kurze Zeit noch weiterlaufen.

▶ Zum Entnehmen der Speisen auf den Gerätetüröffner **1** drücken.





Wir empfehlen den feuchten Innenraum mit einem weichen Tuch zu trocknen und die Gerätetür zum Austrocknen offen zu lassen.

Wahl der richtigen Einstellung für den Kombi-Betrieb

- Das Gerät für den Kombi-Betrieb nicht vorheizen.
- Speisen nicht zudecken.
- Bei kleineren Mengen den Gitterrost, bei grösseren Mengen den Glasdrehteller verwenden.
- Kleinere Mengen nicht im Kombi-Betrieb zubereiten.
- Zuerst die Betriebsart und Zeit für die 1. Seite programmieren, wenden, anschliessend 2. Seite programmieren.

Speisen	1. Seite	▾▾▾	≈		2. Seite	▾▾▾	≈
Kartoffelgratin* (500 g)	10–15 Min.	1	440 W				
Pouletstücke 600–800 g	12 Min.	1	250 W	wenden	12 Min.	1	250 W
Hamburger 2–4 Stück	7–8 Min.	1	250 W	wenden	7–8 Min.	1	250 W



* Beim Kartoffelgratin gegarte Kartoffeln verwenden. Die Schale mit dem Gratin auf den Glasdrehteller stellen.

Praktische Hinweise

Zum Erwärmen

Beim Erwärmen mit Mikrowellen werden bereits gegarte Lebensmittel wieder auf «Verzehrtemperatur» erhitzt. Dabei sollten folgende Hinweise beachtet werden:

- Alle Lebensmittel, ausser Saucen oder Suppen, müssen beim Erwärmen zugedeckt werden.
- Die Lebensmittel werden gleichmässig warm bzw. heiss, wenn sie nach der halben Erwärmungsdauer umgerührt respektive gewendet werden.
- Ebenso hilft eine Standzeit (siehe Seite 45) für eine gleichmässige Erwärmung.
- Viele kleinere Portionen können schneller und gleichmässiger erwärmt werden, als eine einzige grosse Portion. Achten Sie bereits beim Einfrieren auf eine flache, möglichst kleine Form.
- Aus gesundheitlichen Gründen sollten die erwärmten Lebensmittel eine Temperatur von über 70 °C aufweisen.
- Bei Reis und Nudeln empfiehlt es sich etwas Flüssigkeit dazuzugeben.

Diese Angaben zur Erwärmungsdauer sind ungefähre Richtwerte.

Speisen	Menge	≋	Dauer	Standzeit
Wasser	1 Tasse	MAX	1–2 Min.	1–2 Min.
Wasser	500 ml	MAX	4–6 Min.	1–2 Min.
Milch	1 Tasse	MAX	½–1 Min.	1–2 Min.
Suppe	2 Tassen	MAX	3 Min.	1–2 Min.
Eintopf, Gulasch	250 g	MAX	2–3 Min.	1–2 Min.
Tellergericht	300–400 g	600 W	2–3 Min.	2–3 Min.
Gemüse	250 g	600 W	2–3 Min.	2–3 Min.
Fisch	200 g	600 W	2–3 Min.	2–3 Min.
Reis, Nudeln	200 g	600 W	2–4 Min.	2–3 Min.
Kartoffeln	200 g	600 W	2–3 Min.	2–3 Min.
Würstchen (eingestochen)	80–100 g	600 W	1 Min.	2–3 Min.
Bratenscheibe	150 g	600 W	2–4 Min.	2–3 Min.
Popcorn	100 g	MAX	3–4 Min.	1 Min.

Zum Auftauen

Die Auftaudauer von Lebensmitteln hängt vor allem von deren Form, Menge und Ausgangstemperatur ab. Dabei sollten folgende Hinweise beachtet werden:

- ▶ Während der Standzeit (siehe Seite 45) die Speisen im Gerät lassen.
- ▶ Die Lebensmittel werden gleichmässig aufgetaut, wenn sie nach der halben Dauer umgerührt respektive gewendet werden.
- ▶ Produkte wie Butter, Quark etc. aus der Verpackung entfernen und in ein geeignetes Gefäss geben.
- ▶ Achten Sie bereits beim Einfrieren auf eine flache, möglichst kleine Form.

Die Angaben zur Auftaudauer sind ungefähre Richtwerte.

Speisen	Gewicht	≋	Dauer	Standzeit
Voressen	450 g	MIN	12–14 Min.	10–15 Min.
Hamburger (4 Stück)	400 g	MIN	7–10 Min.	10–15 Min.
Hackfleisch	500 g	MIN	12–16 Min.	10–15 Min.
Hackfleisch	300 g	MIN	8–10 Min.	10–15 Min.
ganzer Fisch	1 kg	MIN	15–20 Min.	10–15 Min.
Butter, Margarine	250 g	100 W	5–7 Min.	5–7 Min.
Quark	250 g	100 W	5–6 Min.	10–15 Min.
Käse am Stück	200 g	100 W	3 Min.	10–15 Min.
gekochter Schinken	200 g	100 W	3–5 Min.	10–15 Min.
Aufschnitt	200 g	100 W	3–5 Min.	10–15 Min.
Himbeeren	250 g	250 W	6–7 Min.	10–15 Min.
Heidelbeeren	250 g	250 W	6–7 Min.	10–15 Min.
gemischte Beeren	250 g	250 W	8–10 Min.	10–15 Min.



Benützen Sie zum Auftauen auch das Programm «Auftauautomatik» auf Seite 48.

Zum Auftauen und Garen von Tiefkühlgemüse

Gefrorenes Gemüse lässt sich sehr einfach in einem Arbeitsgang auftauen und garen. Dabei sollten folgende Hinweise beachtet werden.

- Geben Sie je nach Menge 4 bis 12 EL Wasser zum Gemüse und decken Sie das Gefäss zu.
- Stellen Sie das Gefäss immer in die Mitte des Glasdrehtellers.
- Nach der Hälfte der Gardauer das Gemüse mischen.
- Während der Standzeit (siehe Seite 45) die Speisen im Gerät lassen.

Die Angaben zur Auftau- und Gardauer sind ungefähre Richtwerte.

Gemüse	Gewicht	≋	Dauer	Standzeit
Broccoli	500 g	MAX	8–10 Min.	3 Min.
Erbsen	500 g	MAX	8–10 Min.	3 Min.
Kefen	350 g	MAX	6–8 Min.	3 Min.
Mischgemüse	325 g	MAX	9–11 Min.	3 Min.
Bohnen	450 g	MAX	14–16 Min.	3 Min.
Spinat (portioniert)*	500 g	MAX	10–14 Min.	3 Min.



* Den Spinat beim Wenden zerkleinern.

Zum Garen von frischem Gemüse

- Geben Sie je nach Menge 4 bis 12 EL Wasser zum Gemüse und decken Sie das Gefäss zu.
- Stellen Sie das Gefäss immer in die Mitte des Glasdrehtellers.
- Nach der Hälfte der Gardauer das Gemüse mischen.
- Während der Standzeit (siehe Seite 45) die Speisen im Gerät lassen.

Die Angaben zur Gardauer sind ungefähre Richtwerte.

Gemüse	Gewicht	≋	Dauer	Standzeit
Blumenkohl	350 g	MAX	8–10 Min.	3 Min.
Broccoli	400 g	MAX	6–8 Min.	3 Min.
Chicorée	500 g	MAX	6–8 Min.	3 Min.
Fenchel	350 g	MAX	6–10 Min.	3 Min.
Karotten	450 g	MAX	7–10 Min.	3 Min.
Kohlrabi	350 g	MAX	7–10 Min.	3 Min.
Kartoffeln (geschnitten)	400 g	MAX	6–8 Min.	3 Min.
Sellerie*	450 g	MAX	6–10 Min.	3 Min.
Spargeln (grün)*	500 g	MAX	6–10 Min.	3 Min.
Tomaten	4 Stück	600 W	4–6 Min.	3 Min.



* Für ein gleichmässiges Garresultat sollte beim Sellerie und Spargel etwas mehr Wasser beigegeben werden.

Zum Grillieren von Fleisch

- ▶ Kompaktere, feste Fleischstücke nach der Hälfte der Zeit wenden.
- ▶ Legen Sie das Fleisch auf den Gitterrost.
- ▶ Beim Grillbetrieb Grillgut nie zudecken!

Die Angaben zur Grilldauer sind ungefähre Richtwerte.

Speisen	Gewicht	▾▾▾	1. Seite	2. Seite
Fleischkäse	100–150 g	1	6–8 Min.	10 Min.
Kalbsbratwürste	150 g	1	8–10 Min.	10 Min.
Schweinsplätzli, Nierstück	100 g	1	10 Min.	10 Min.
Cervelas	70–80 g	1	8–10 Min.	6–8 Min.
Brot toasten	3–4 Scheiben	1	2–4 Min.	2–4 Min.
Lachstranche	100–150 g	2	3–4 Min.	2–4 Min.

Zum Garen von Fisch

- ▶ Kompaktere, feste Fischstücke nach der Hälfte der Zeit wenden.
- ▶ Legen Sie den Fisch in eine geeignete Schale und geben Sie etwas Flüssigkeit (z.B. Wein, Bouillon) dazu. Stellen Sie die Schale auf den Glasdrehteller.
- ▶ Beim Mikrowellenbetrieb das Gargut immer zudecken!
- ▶ Während der Standzeit (siehe Seite 45) die Speisen im Gerät lassen.

Die Angaben zur Gardauer sind ungefähre Richtwerte.

Speisen	Gewicht	≋	Dauer	Standzeit
Forelle (à ca. 150 g) mit Haut*	2 Stück	600 W	6–8 Min.	3 Min.
Fischfilets	400 g	600 W	7–9 Min.	3 Min.
Lachstranche	100–150 g	440 W	5–7 Min.	3 Min.



*Bei ganzen Fischen die Haut mit einem Messer leicht einritzen.

Mehrphasenbetrieb

Sie können vor dem Starten bis zur drei Betriebsphasen für manuellen Mikrowellenbetrieb, Grillbetrieb oder Kombi-Betrieb mit beliebiger Leistungs- und Zeitstufen eingeben. Diese laufen nacheinander ab. Ein Automatisches Einschalten (siehe Seite 44) oder eine Standzeit (siehe Seite 45) zählen dabei als eigene Phase.

Beispiel für manuellen Mikrowellenbetrieb

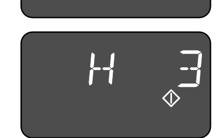
Sie möchten 5 Minuten Auftauen, 3 Minuten Standzeit und anschliessend 4 Minuten erwärmen.

▶ Taste [≋] 2x drücken.
– Die Minuten- und Sekundenanzeige blinkt.
  Das Auftausymbol wird angezeigt.

▶ Taste [min 1] 5x drücken.
– Die eingestellte Dauer (5 Min.) wird angezeigt.
  Die Starttaste blinkt. Diese kann jedoch in diesem Bedienschritt ignoriert werden.

▶ Taste [◷] 1x drücken.
– Im Display blinkt die Anzeige für die Standzeit.

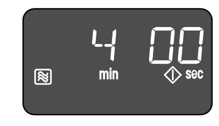
▶ Taste [s 1] 3x drücken.
– Die eingegebene Standzeit von 3 Minuten wird angezeigt. Die Starttaste blinkt. Diese kann jedoch in diesem Bedienschritt ignoriert werden.



▶ Taste [≋] 3x drücken.
– Im Display wird die Mikrowellenleistung angezeigt.
  Die Minuten- und Sekundenanzeige blinkt.



▶ Taste [min 1] 4x drücken.
– Im Display wird die eingestellte Zeit angezeigt.
  Die Starttaste blinkt.



▶ Taste [Start ◇] drücken.
– Das Gerät wird eingeschaltet und die Betriebsdauer wird in der Displayanzeige zurückgezählt.

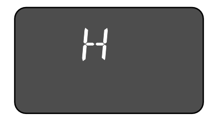
Beispiel für Grillbetrieb Stufe 1 «starke Leistung»

Sie möchten 5 Minuten grillieren, 3 Minuten Standzeit und nochmals 4 Minuten grillieren.

- Taste [ ] 1x drücken.
  – Die Minuten- und Sekundenanzeige blinkt.



- Taste [min 1] 5x drücken.
  – Die eingestellte Dauer (5 Min.) wird angezeigt. Die Starttaste blinkt. Diese kann jedoch in diesem Bedienschritt ignoriert werden.



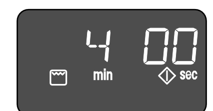
- Taste [ ] 1x drücken.
  – Im Display blinkt die Anzeige für die Standzeit.



- Taste [s 1] 3x drücken.
  – Die eingegebene Standzeit von 3 Minuten wird angezeigt. Die Starttaste blinkt. Diese kann jedoch in diesem Bedienschritt ignoriert werden.



- Taste [ ] 1x drücken.
  – Im Display wird die Leistungsstufe angezeigt. Die Minuten- und Sekundenanzeige blinkt.



- Taste [min 1] 4x drücken.
  – Im Display wird die eingestellte Zeit angezeigt. Die Starttaste blinkt.

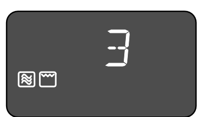
- Taste [Start ◇] drücken.
  – Das Gerät wird eingeschaltet und die Betriebsdauer wird in der Displayanzeige zurückgezählt.

Beispiel für Kombi-Betrieb

Sie möchten 5 Minuten Grillstufe 3 mit 440 W Mikrowellenleistung, 3 Minuten Standzeit und anschliessend 5 Minuten Grillstufe 1 mit 100 W Mikrowellenleistung kombinieren.



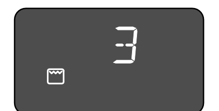
▶ Taste [≋+] 1x drücken.
– Das Grillsymbol blinkt.



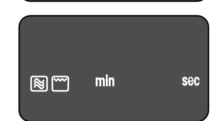
▶ Taste [ ] 3x drücken.
– Die Grillstufe 3 wird angezeigt und das Mikrowellensymbol blinkt.



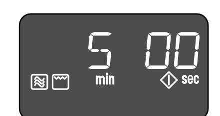
▶ Taste [≋] 1x drücken.
– Im Display wird die Mikrowellenleistung angezeigt.



– Die Displayanzeige wechselt und die Grillleistung wird angezeigt.



– Die Displayanzeige wechselt, das Mikrowellen- und das Grillsymbol werden angezeigt.
Die Minuten- und Sekundenanzeige blinkt.



▶ Taste [min 1] 5x drücken.
– Im Display wird die eingestellte Zeit angezeigt.
Die Starttaste blinkt. Diese kann jedoch in diesem Bedienschritt ignoriert werden.



▶ Taste [ ] 1x drücken.
– Im Display blinkt die Anzeige für die Standzeit.

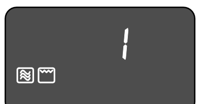


▶ Taste [s 1] 3x drücken.
– Die eingegebene Standzeit von 3 Minuten wird angezeigt. Die Starttaste blinkt. Diese kann jedoch in diesem Bedienschritt ignoriert werden.

▶ Taste [≋ + ᵚ] 1x drücken.
– Das Grillsymbol blinkt.



▶ Taste [ᵚ] 1x drücken.
– Die Grillstufe 1 wird angezeigt und das Mikrowellensymbol blinkt.



▶ Taste [≋] 3x drücken.
– Im Display wird 100 W angezeigt und das Mikrowellensymbol leuchtet.



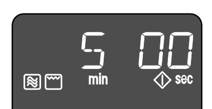
– Die Displayanzeige wechselt und die Grillleistung wird angezeigt.



– Die Displayanzeige wechselt und das Mikrowellen- und das Grillsymbol werden angezeigt. Die Minuten- und Sekundenanzeige blinkt.



▶ Taste [min 1] 5x drücken.
– Im Display wird die eingestellte Zeit angezeigt. Die Starttaste blinkt.



▶ Taste [Start ◇] drücken.
– Das Gerät wird eingeschaltet und die Betriebsdauer wird in der Displayanzeige zurückgezählt.



Beim Ablauf des Mehrphasenbetriebes ertönt zwischen den einzelnen Phasen der Signalton zweimal.

Wahl der richtigen Einstellung für den Mehrphasenbetrieb

- ▶ Beim Grillbetrieb den Gitterrost verwenden und die Speisen nicht zudecken. Falls die Speisen zu nahe am Grill sind, diese auf den Glasdrehteller legen.
- ▶ Legen Sie den Fisch in eine geeignete Schale und decken Sie diese zu. Die Schale auf die Mitte des Glasdrehtellers stellen.
- ▶ Geben Sie immer noch etwas Standzeit (siehe Seite 45) dazu.

Speisen	1. Seite	▾▾▾	≈		2. Seite	▾▾▾	≈
Spiessli	2–4 Min.	1	100 W				
(4 Stück)	6 Min.	1		wenden	10 Min.	1	
Pouletschenkel	9 Min.	1	100 W	wenden	11 Min.	1	100 W
(2 Stück)					4 Min.	1	
½ Poulet	5–6 Min.	3	440 W				
(Haut einstechen)	6–7 Min.	1	100 W	wenden	11–13 Min.	1	100 W
Schweinskoteletts	4 Min.	1	100 W				
Dicke 2–2½ cm	6 Min.	1		wenden	8–10 Min.	1	
(4 Stück)							
ganzer Fisch mit	6–8 Min.		600 W				
Haut (500 g)	1–2 Min.		100 W	wenden	7–8 Min.	2	440 W
Toast Hawaii	2–3 Min.	1	100 W				
(4 Stück)	3–4 Min.	1					



Bei Fischen die Haut mit einem Messer leicht einritzen.

Automatisches Einschalten

Das Automatische Einschalten ist ein Bestandteil des Mehrphasenbetriebes. Diese Funktion hilft Ihnen das Gerät automatisch zu starten, wenn Sie anderweitig beschäftigt sind. Automatisches Einschalten kann im Mikrowellenbetrieb, im Grillbetrieb oder im Kombi-Betrieb verwendet werden.



▶ Taste [◷] 1x drücken.
– Im Display blinkt die Anzeige für das Automatische Einschalten.

Gewünschte Einschaltzeit z.B. 1 h 25 min eintippen.



Die Taste [min 10] hat in dieser Anwendung keine Funktion!

▶ Taste [min 1] 1x drücken (für Stunden-Schritte 1 bis 9)

▶ Taste [s 10] 2x drücken (für 10-Minuten-Schritte 10, 20, 30 ...)

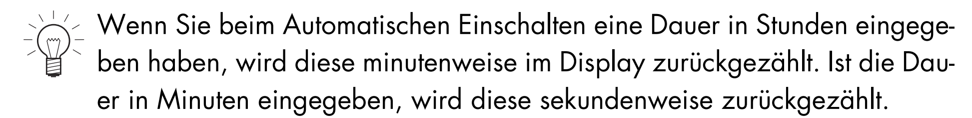


▶ Taste [s 1] 5x drücken (für 1-Minuten-Schritte 1 bis 9)
– Die eingegebene Einschaltzeit von 1 Stunde und 25 Minuten wird angezeigt. Die Starttaste blinkt. Diese kann jedoch in diesem Bedienschritt ignoriert werden.

▶ Gewünschte Betriebsart für:
- Mikrowellenbetrieb ab Seite 25
- Grillbetrieb ab Seite 28 oder
- Kombi-Betrieb ab Seite 30

wählen.

▶ Taste [Start ◇] drücken.
– Das Gerät wird eingeschaltet und die Betriebsdauer wird in der Displayanzeige zurückgezählt.



Wenn Sie beim Automatischen Einschalten eine Dauer in Stunden eingegeben haben, wird diese minutenweise im Display zurückgezählt. Ist die Dauer in Minuten eingegeben, wird diese sekundenweise zurückgezählt.

Nach Ablauf des Automatischen Einschaltens startet das Gerät mit der eingestellten Betriebsart.

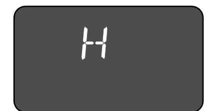
Standzeit einstellen

Durch eine Standzeit kann sich die Hitze nach dem Abschalten des Gerätes gleichmässig in den Speisen verteilen. Eine Standzeit kann im Manuellen Betrieb (Mikrowelle, Grill und/oder Kombi-Betrieb) sowie im Mehrphasenbetrieb verwendet werden. Die Standzeit beginnt zu laufen, wenn die eingestellte Betriebsart abgelaufen ist.

▶ Gewünschte Betriebsart für:
- Mikrowellenbetrieb ab Seite 25
- Grillbetrieb ab Seite 28
- Kombi-Betrieb ab Seite 30 oder
- Mehrphasenbetrieb ab Seite 39

wählen.
– Die Starttaste blinkt. Diese kann jedoch in diesem Bedienschritt ignoriert werden.

▶ Taste [◷] 1x drücken.
– Im Display blinkt die Anzeige für die Standzeit.



Gewünschte Standzeit z.B. 3 Minuten eintippen.



Die Taste [min 10] hat in dieser Anwendung keine Funktion!

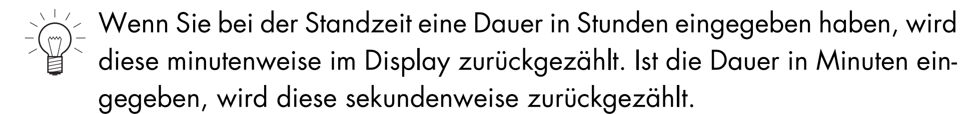
Drücken der Taste [min 1] für Stunden-Schritte (1 bis 9).

Drücken der Taste [s 10] für 10-Minuten-Schritte (10, 20, 30 ...).

▶ Taste [s 1] 3x drücken (für 1-Minuten-Schritte 1 bis 9)
– Die eingegebene Standzeit von 3 Minuten wird angezeigt. Die Starttaste blinkt.



▶ Taste [Start ◈] drücken.
– Das Gerät wird eingeschaltet und die Betriebsdauer wird in der Displayanzeige zurückgezählt.



Wenn Sie bei der Standzeit eine Dauer in Stunden eingegeben haben, wird diese minutenweise im Display zurückgezählt. Ist die Dauer in Minuten eingegeben, wird diese sekundenweise zurückgezählt.

Betriebsdauer erhöhen

Nach dem Starten einer manuell gewählten Betriebsart (Mikrowellen, Grill und/ oder Kombi-Betrieb) können Sie die Betriebsdauer in 1-Minuten-Schritten erhöhen.

► Taste [min 1] so oft drücken, bis die gewünschte Zeit angezeigt wird.
  – Der Betrieb läuft in dieser Zeit weiter.

Automatischer Betrieb

Sie können zwischen 16 Programmen mit Gewichtsautomatik wählen. Jedes Programm gilt für bestimmte Lebensmittel und Gewichtsbereiche. Die erforderliche Leistung und die Betriebsdauer werden automatisch eingestellt. Für Mengen unterhalb der einstellbaren Angaben wählen Sie bitte «Manueller Betrieb» ab Seite 24.

Pro Automatikprogramm sind zwei Tastenbelegungen abgespeichert, siehe «Tastenbelegung Automatikprogramme» ab Seite 15. Durch wiederholtes Drücken der einzelnen Tasten können Sie zwischen den hinterlegten Programmen wechseln.

Generelles zur Benützung der Automatikprogramme

- Als erstes wird das gewünschte Programm gedrückt.
- Anschliessend wird das Gewicht gewählt.
- Zum Schluss wird mit der Taste [Start ◇] das Programm gestartet.

Bei den Programmen 12 bis 16 wird im Display zusätzlich die Verwendung des Gitterrostes angezeigt.

Generelles zur Gewichteingabe

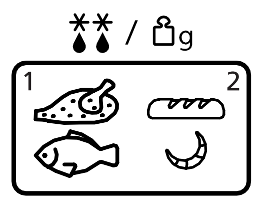
Das Gewicht wird mit der Taste [100g +] [10g +] [10g −] eingestellt.

- Durch Drücken der Taste [100g +] wird das Gewicht um 100 g erhöht.
- Durch Drücken der Taste [10g +] wird das Gewicht um 10 g erhöht.
- Durch Drücken der Taste [10g −] wird das Gewicht um 10 g verringert.

Auftauautomatik



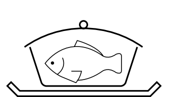
Diese Betriebsart arbeitet mit Mikrowelle.



Beim Programm 1 ertönt bei einer Gewichtseingabe ab 500 g nach der halben Zeit 2x der Signalton.
Beim Programm 2 bei einer Gewichtseingabe ab 310 g.

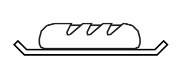
Belegung	Speisen	Gewichtsbereich in Gramm	Bei einmaligen Tastendruck auf Gewichtsautomatik erscheint
1x drücken	Geflügel, Fisch, Fleisch	200–2500 g	800 g
2x drücken	Brot, Kuchen, Cake, Biscuit	100–1500 g	500 g

Programm 1



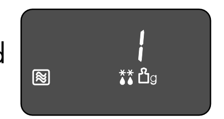
- ▶ Den Fisch oder das Fleisch aus der Verpackung nehmen.
- ▶ In eine Schale geben und diese zugedeckt auf den Glasdrehteller stellen.
- ▶ Nach der Hälfte der Zeit wenden.

Programm 2



- ▶ Das Brot oder den Kuchen aus der Verpackung nehmen und auf den Glasdrehteller legen.
- ▶ Nicht zudecken und nicht wenden.

Beispiel Programm 1



- Taste Gewichtsauftauen 1x drücken.
  - Im Display erscheint Programm 1, das Mikrowellen- und das Auftausymbol leuchten. Die Gewichtanzeige blinkt.



- Taste [100g / 10g / 10g] 1x drücken.
  - Im Display wird das am häufigsten verwendete Gewicht angezeigt.

- Gewünschtes Gewicht eingeben.

- Taste [Start] drücken.
  - Das Gerät wird eingeschalten und die Betriebsdauer wird in der Displayanzeige zurückgezählt.

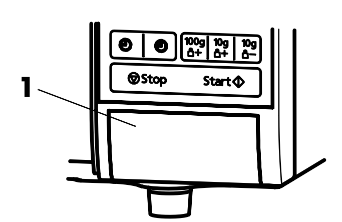
Ende des Automatischen Betriebes

- Nach Ablauf der Betriebsdauer schaltet das Gerät automatisch aus.
- Es ertönt 5x der Signalton und die Garraumbeleuchtung erlischt.



Der Ventilator kann für eine kurze Zeit noch weiterlaufen.

- Zum Entnehmen der Speisen auf den Gerätetüröffner **1** drücken.



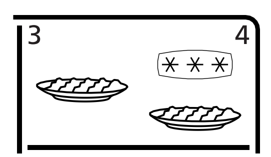


Wir empfehlen den feuchten Innenraum mit einem weichen Tuch zu trocknen und die Gerätetür zum Austrocknen offen zu lassen.

Automatikprogramme Mikrowelle

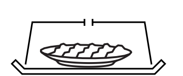


Diese Betriebsarten arbeiten mit Mikrowelle.



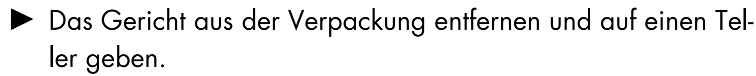
Belegung	Speisen	Gewichtsbereich in Gramm	Bei einmaligen Tastendruck auf Gewichtsautomatik erscheint
1x drücken	Aufwärmen von frischem Tellergericht	200–1000 g	300 g
2x drücken	Auftauen und Erwärmen von tiefgekühltem Tellergericht und Fertigmahlzeiten	200–1000 g	300 g

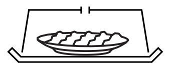
Programm 3



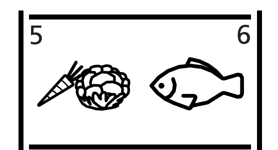
- ▶ Die Speisen mit etwas Wasser oder Bouillon benetzen.
- ▶ Den Teller auf den Glasdrehteller stellen und zudecken.

Programm 4





- ▶ Das Gericht aus der Verpackung entfernen und auf einen Teller geben.
- ▶ Diesen auf den Glasdrehteller stellen und zudecken.
- ▶ Bei Fertiggerichten auch die Angaben des Herstellers beachten.

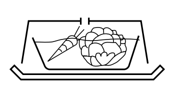




Beim Programm 6 ertönt nach 2⁄3 der Zeit der Signalton 2x.

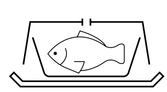
Belegung	Speisen	Gewichtsbereich in Gramm	Bei einmaligen Tastendruck auf Gewichtsautomatik erscheint
1x drücken	Garen frisches Gemüse	200–1000 g	500 g
2x drücken	Garen frische Fische	100–1100 g	500 g

Programm 5



- Das Gemüse in eine Schale geben und je nach Menge zwischen 4–12 EL Flüssigkeit (z.B. Bouillon, Wein) dazugeben.
- Die Schale zudecken und auf den Glasdrehteller stellen.
- Grössere Mengen während des Garens mischen.

Programm 6



- Den Fisch in eine geeignete Schale legen.
- 4–8 EL Flüssigkeit (z.B. Bouillon, Wein, Zitronensaft) dazugeben.
- Die Schale zudecken und auf den Glasdrehteller stellen.

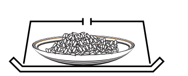


Belegung	Speisen	Gewichtsbereich in Gramm	Bei einmaligen Tastendruck auf Gewichtsautomatik erscheint
1x drücken	Garen Kartoffeln	200–1500 g	200 g
2x drücken	Garen von Reis	200–1600 g	200 g

Programm 7

- Die Kartoffeln in gleichgrosse Stücke schneiden und in eine geeignete Schale geben.
- 4–12 EL Flüssigkeit (z.B. Wasser, Bouillon) dazugeben.
- Die Schale zudecken und auf den Glasdrehteller stellen.
- Portionen die schwerer als 500 g sind, nach der Hälfte der Zeit mischen.

Programm 8

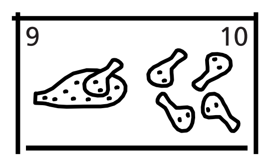


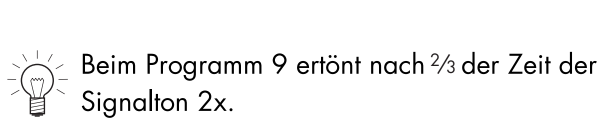
- Den Reis in eine geeignete Schale geben.
- Auf 100 g Reis 2 dl Flüssigkeit (Bouillon, Wasser) dazugeben.
- Die Schale zudecken und auf den Glasdrehteller stellen.

Automatikprogramm Kombi-Betrieb



Diese Betriebsarten arbeiten mit Mikrowelle und Grill.





Beim Programm 9 ertönt nach 2⁄3 der Zeit der Signalton 2x.

Belegung	Speisen	Gewichtsbereich in Gramm	Bei einmaligen Tastendruck auf Gewichtsautomatik erscheint
1x drücken	Ganzes Poulet garen/bräunen	800–2000 g	1000 g
2x drücken	Pouletstücke garen/grillieren	200–1500 g	500 g

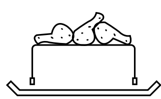
Programm 9



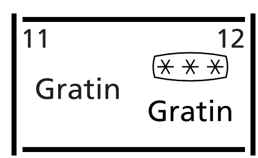


- Legen Sie das gewürzte Poulet in eine geeignete, nicht zu hohe Schale.
- Nicht zudecken.
- Diese auf den Glasdrehteller stellen.
  – Nach 2⁄3 der Zeit ertönt 2x der Signalton.
- Das Poulet wenden.

Programm 10

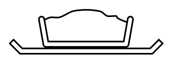


- Legen Sie die gewürzten Pouletstücke auf den Gitterrost oder in eine geeignete Schale.
- Nicht zudecken.
- Den Gitterrost oder die Schale auf den Glasdrehteller stellen.
- Nach der Hälfte der Zeit wenden.



Belegung	Speisen	Gewichtsbereich in Gramm	Bei einmaligen Tastendruck auf Gewichtsautomatik erscheint
1x drücken	Frischer Gratin garen und überbacken	500–2000 g	1000 g
2x drücken	Gefrorener Gratin auftauen, garen und überbacken	300–1200 g	400 g

Programm 11



- Die Gratinschale auf den Glasdrehteller stellen.
- Nicht zudecken.

Programm 12



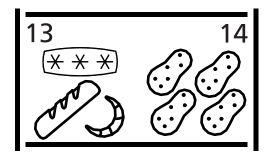
- Den tiefgefrorenen Gratin aus der Verpackung nehmen.



- In eine für Mikrowellen geeignete Schale geben.



- Diese auf den Gitterrost (eher kleinere Menge) oder auf den Glasdrehteller (eher grössere Menge) stellen.
- Nicht zudecken.
- Beachten Sie bei gekauften Produkten auch die Angaben des Herstellers.

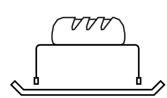




Beim Programm 13 ertönt nach ⅔ der Zeit der Signalton 2x.

Belegung	Speisen	Gewichtsbereich in Gramm	Bei einmaligen Tastendruck auf Gewichtsautomatik erscheint
1x drücken	Gefrorenes Brot/Brötchen auftauen und backen	30–600 g	100 g
2x drücken	Kartoffeln garen und bräunen	200–2000 g	500 g

Programm 13



- ▶ Das Brot oder die Brötchen aus der Verpackung nehmen und auf den Gitterrost legen.
- ▶ Diesen auf den Glasdrehteller stellen.
- ▶ Nicht zudecken.
  - – Nach ⅔ der Zeit ertönt 2x der Signalton.
- ▶ Das Brot respektive die Brötchen wenden.

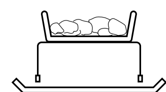


Hohes Brot direkt ohne Gitterrost auf den Glasdrehteller stellen.

Programm 14



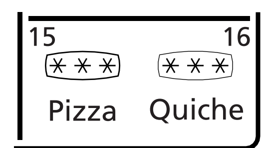
Ofenkartoffeln



- ▶ Die Haut mit einer Gabel etwas einstechen.
- ▶ Die Kartoffeln in eine geeignete Schale legen und diese auf den Gitterrost stellen.
- ▶ Gitterrost auf den Glasdrehteller stellen.
- ▶ Nicht zudecken.

Geschnittene Kartoffeln

- ▶ In eine geeignete Schale legen. Mit dünn geschnittenen Zwiebeln, geriebenem Käse, Gewürzen und etwas Olivenöl würzen.
- ▶ Die Schale auf den Gitterrost stellen.
- ▶ Nicht zudecken.
- ▶ Diesen auf den Glasdrehteller stellen.



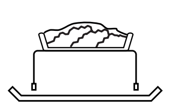
Belegung	Speisen	Gewichtsbereich in Gramm	Bei einmaligen Tastendruck auf Gewichtsautomatik erscheint
1x drücken	Gefrorene, vorgebackene Pizza	30–600 g	100 g
2x drücken	Gefrorene, bereits gebackene Quiche, Käse-/Zwiebelkuchen	200–2000 g	500 g

Programm 15



- Die vorgebackene, tiefgefrorene Pizza aus der Verpackung nehmen.
- Pizza auf den Gitterrost legen.
- Diesen auf den Glasdrehteller stellen.
- Nicht zudecken.

Programm 16



- Die fertig vorgebackene, tiefgefrorene Quiche respektive den Käse-/Zwiebelkuchen aus der Verpackung nehmen.
- Quiche oder Käse-/Zwiebelkuchen auf den Gitterrost legen.
- Diesen auf den Glasdrehteller stellen.
- Nicht zudecken.

Rezepte

Anwenden von traditionellen Rezepten in Ihrem Gerät

Wählen Sie ein Rezept aus Ihrem Kochbuch und gehen Sie folgendermassen vor.

- ▶ Reduzieren Sie die angegebene Flüssigkeitsmenge.
- ▶ Salzen und würzen Sie erst nach Fertigstellung des Gerichtes.
- ▶ Reduzieren Sie Salz, Pfeffer und Gewürze.
- ▶ Reduzieren Sie die angegebene Menge an Fett (z.B. Butter, Margarine, Öl). In vielen Fällen können Sie ganz darauf verzichten.
- ▶ Reduzieren Sie die angegebene Zubereitungsdauer.
  Meist ist ⅓ bis ½ der Dauer ausreichend.
- ▶ Garen Sie Gemüse ohne oder mit ganz wenig Wasser. Decken Sie das Gemüse auf jeden Fall zu.
- ▶ Speisen mit hohem Wassergehalt wie Fisch, Gemüse oder Geflügel garen schneller und gleichmässiger.
- ▶ Beginnen Sie mit einfachen Rezepten und kontrollieren Sie die Gardauer und das Ergebnis.
- ▶ Wenn Sie die Menge der zubereiteten Speisen erhöhen, erhöhen Sie auch die erforderliche Gardauer.

Kürbiscremesuppe

Zeit: 20 Minuten

Zutaten für 4 Personen

- 1 grosse Zwiebel
- 800 g Kürbis
- 5 dl kochende Bouillon
- 2 dl Voll- oder Halbrahm
- Salz und Pfeffer

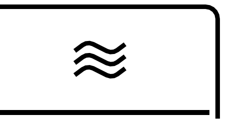
Zubereitung

- ▶ Die Zwiebeln in sehr feine Scheiben schneiden. Das Kürbisfleisch in kleine Würfel schneiden. Beides in ein ausreichend grosses Gefäss geben.
- ▶ Die kochende Bouillon dazugiessen, zudecken und 20 Minuten bei 600 W Mikrowellenleistung kochen.
- ▶ Nach beendetem Kochvorgang die Suppe mit dem Stabmixer passieren und den Rahm hinzufügen, bis eine gleichmässige Creme entsteht.
- ▶ Mit Salz und Pfeffer würzen und einige Minuten ziehen lassen.



Die Suppe mit frisch gehackter Petersilie bestreuen. Mit gerösteten Brotscheiben servieren.

Coq au vin



Zeit: 15–16 Minuten

Zutaten für 4 Personen

- 1 Poulet, ca. 1 kg
- 2 EL Butter oder Margarine
- 1 EL Paprika (süss) oder Sojasauce
- 3–4 Blätter Basilikum
- 1 dl trockener Weisswein

Für die Sauce
- 1 dl Vollrahm
- 1 gestrichener Esslöffel Maizena
- eine Prise Kräutersalz

Zum Garnieren
- 200 g weisse oder blaue Trauben
- 20 g Mandelscheiben

Zubereitung

▶ Das Poulet waschen, abtrocknen, in Stücke schneiden und die fettigen Teile entfernen.

▶ Die Butter oder Margarine in einem Gefäss zugedeckt bei 600 W Mikrowellenleistung zergehen lassen. Den Paprika oder die Sojasauce darin verrühren. Das Poulet damit einpinseln, in das Gefäss legen und die Basilikumblätter sowie den Wein dazugeben.

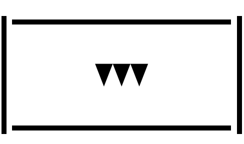
▶ Zugedeckt ca. 14 Minuten bei 600 W Mikrowellenleistung garen.

▶ Den Vollrahm mit Maizena verrühren und über das Poulet giessen. Weitere 2–3 Minuten zugedeckt bei gleicher Leistung garen. Bei Bedarf mit Kräutersalz würzen.

▶ Die Trauben halbieren und entkernen. Die Mandelscheiben in einer Pfanne anrösten.

▶ Das Poulet auf eine Servierplatte legen und mit den Trauben und den Mandeln angerichtet servieren.

Fleischspiesse



Zeit: 14–16 Minuten

Zutaten für 4 Personen

- 600 g Fleisch (Kalb-, Schweinefleisch, Würstchen etc.) in Würfel geschnitten
- Gemüse (Peperoni, Zwiebeln, Pilze etc.) in Würfel geschnitten

Für die Marinade
- Knoblauch, Rosmarin, Salbei
- 4–5 EL Öl
- 2 TL Salz
- ½ TL Pfeffer

Zubereitung

▶ Das Fleisch abwechselnd mit dem Gemüse auf Holzspiesse stecken.

▶ Knoblauch, Rosmarin und den Salbei klein schneiden und gemeinsam mit dem Öl, Salz und Pfeffer in ein kleines Gefäss geben.

▶ Die Marinade zugedeckt 1 Minute bei 600 W Mikrowellenleistung erhitzen.

▶ Anschliessend die Marinade über die Spiesse giessen und eine Stunde ziehen lassen. Dabei die Spiesse ab und zu wenden.

▶ Die Spiesse auf den Gitterrost legen und diesen auf den Glasdrehteller stellen. Die Spiesse 8 Minuten mit Grillbetrieb Stufe 1 grillieren, wenden und weitere 6–8 Minuten grillieren.



Das Fleisch und das Gemüse je nach Geschmack variieren.

Fischfilets



Zeit: 6–9 Minuten

Zutaten für 4 Personen

- 500 g Fischfilets (auch tiefgefrorene)
- 1 Prise Salz
- ½ dl trockener Weisswein oder Bouillon

Zubereitung

► Die Fischfilets waschen und gleichmässig in einem Gefäss verteilen.

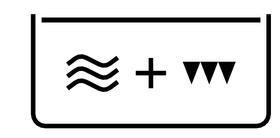
► Salzen und mit dem Wein oder der Bouillon übergiessen.

► Zudecken und ca. 9–11 Minuten mit 600 W Mikrowellenleistung garen.



Nach der Hälfte der Garzeit flüssigen Rahm hinzugeben, die Filets wenden und weitergaren. Mit gehackter Petersilie bestreuen.
Oder bereiten Sie eine Sauce aus Tomatenfleisch, Kapern, Sardellen, Oliven und Petersilie zu.

Auberginen mit Parmesankäse und Tomatensauce



Zeit: 10–15 Minuten

Zutaten für 4 Personen

- 400 g Auberginen
- 1 Zwiebel
- 1–2 EL Öl
- 300 g Mozzarella (gewürfelt)
- 100 g Parmesan
- Salz und 1 Prise Pfeffer

Zubereitung

▶ Eine Tomatensauce (Fertigsauce) zubereiten.

▶ Die Auberginen waschen und in feine Streifen schneiden. In einem geschlossenem Gefäss jeweils eine Schicht ca. 4–6 Minuten mit 600 W Mikrowellenleistung garen.

▶ Wenig Öl in eine Schale geben und eine Schicht Auberginen darauf legen. Einige Löffel Tomatensauce, ein paar Mozzarellawürfel und etwas Parmesan darüber verteilen.
Schichtweise fortfahren, bis die Zutaten aufgebraucht sind. Die Letzte Schicht mit Parmesan bestreuen.

▶ Die Schale auf den Glasdrehteller stellen und im Kombi-Betrieb, Grill Stufe 2 und 440 W Mikrowellenleistung, garen.



Beim schichtweise Einfüllen auch einige Scheiben gekochten Schinken zu den Auberginen geben.
Verwenden Sie anstelle von Mozzarella holländischen Käse (z.B. Gouda), um dem Gericht eine andere Geschmacksnote zu verleihen.

Weitere Funktionen und Möglichkeiten

Betrieb unterbrechen und fortsetzen

Falls Sie aus irgendeinem Grund den Betrieb unterbrechen möchten, haben Sie folgende Möglichkeiten zur Auswahl:

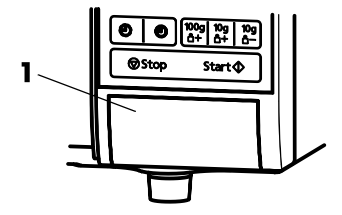
▶ Taste [Stop] 1x drücken.
  – Der Betrieb wird unterbrochen.

▶ Taste [Start] drücken.
  – Der Betrieb wird fortgesetzt.

Oder

▶ Auf den Gerätetüröffner **1** drücken.
  – Der Betrieb wird unterbrochen.

▶ Die Gerätetür schliessen.
  – Der Betrieb wird fortgesetzt.





Die eingegebenen Daten werden nicht gelöscht.

Betrieb abbrechen, eingegebene Daten löschen

Vor dem Betrieb

Wenn Sie vor dem Betrieb Ihre eingegebenen Daten löschen möchten, gehen Sie wie folgt vor:

▶ Taste [Stop] 1x drücken.
   – Die Daten werden gelöscht und die Uhrzeit wird wieder angezeigt.

Während des Betriebes

Wenn Sie während des Betriebes Ihre eingegebenen Daten löschen möchten, gehen Sie wie folgt vor:

▶ Taste [Stop] 2x drücken.
   – Der Betrieb wird abgebrochen. Die Daten werden gelöscht und die Uhrzeit wird wieder angezeigt.

Kindersicherung

Um ein Einschalten des Gerätes durch Kinder zu verhindern, können Sie die Kindersicherung einstellen.

Einstellen

▶ Taste Start 3x drücken.
- Bei jedem Drücken ertönt der Signalton.
- Das Symbol der Kindersicherung ist jetzt anstelle der Uhrzeit ersichtlich.



Das Gerät kann nicht eingeschaltet werden.

Ausschalten

▶ Taste Stop 3x drücken.
- Bei jedem Drücken ertönt der Signalton.
- Im Display wird die Uhrzeit wieder angezeigt.



Das Gerät ist wieder betriebsbereit.

Timer einstellen

Sie haben die Möglichkeit, einen Timer (Kurzzeitwecker) einzustellen. Dieser übt keine Schaltfunktion aus, der Timer funktioniert wie eine «Eieruhr». Es können Stunden und Minuten eingegeben werden, jedoch keine Sekunden.



▶ Taste [⏲] 1x drücken.
- Im Display blinkt die Anzeige für den Timer.

Gewünschte Weckzeit z.B. 1 h 25 min eintippen.



Die Taste [min 10] hat in dieser Anwendung keine Funktion!

▶ Taste [min 1] 1x drücken (für Stunden-Schritte 1 bis 9)

▶ Taste [s 10] 2x drücken (für 10-Minuten-Schritte 10, 20, 30 ...)

▶ Taste [s 1] 5x drücken (für 1-Minuten-Schritte 1 bis 9)
- Die eingegebene Weckzeit von 1 Stunde und 25 Minuten wird angezeigt.
- Die Starttaste blinkt.



▶ Taste [Start ◇] drücken.
- Das Symbol ◇ erlischt.
- Die eingestellte Zeit wird in der Displayanzeige zurückgezählt.
- Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt 5x der Signalton.



Wenn eine Weckzeit von über einer Stunde eingestellt ist, werden die Sekunden erst angezeigt, wenn die letzte volle Stunde abgelaufen ist (Displayanzeige: 59 Minuten und 59 Sekunden).

Demo-Modus



Wird für Präsentationen gebraucht, ohne dass eine Heizung (Grill, Mikrowelle) eingeschaltet wird.

Einschalten



▶ Taste [⌚] 3x drücken.
- Bei jedem Drücken ertönt der Signalton.
- Das Symbol des Demo-Modus ist jetzt anstelle der Uhrzeit ersichtlich.

Ausschalten



▶ Taste [⌚] 3x drücken.
- Bei jedem Drücken ertönt der Signalton.
- Im Display wird die Uhrzeit wieder angezeigt.

Pflege und Wartung



Lassen Sie vor der Reinigung das Gerät sowie das Zubehör zuerst abkühlen.
Ziehen Sie vor dem Reinigen des Gerätes den Netzstecker!
Bei der Reinigung die Türdichtung und die Türverriegelung des Gerätes regelmässig auf Beschädigungen überprüfen. Sollten diese Teile beschädigt sein, darf das Gerät erst nach einer Inspektion durch eine qualifizierte Fachkraft wieder in Betrieb genommen werden.

► Zum Reinigen der Aussen- und Innenflächen des Gerätes nur einen Schwamm oder weichen Lappen, Wasser und ein mildes Reinigungsmittel, oder ein Papiertuch mit Glasreiniger verwenden. Sprühen Sie den Glasreiniger immer auf das Tuch, niemals direkt in das Gerät.

► Scheuermittel, Topfreiniger aus Stahlwolle, scharfe Reinigungsmittel und dergleichen dürfen nicht verwendet werden, denn dadurch kann die Oberfläche des Gerätes beschädigt werden.

► Achten Sie darauf, dass kein Wasser in das Gerät eindringen kann. Verwenden Sie kein Dampfreinigungsgerät. Spritzen Sie das Gerät innen oder aussen niemals mit Wasser ab. Eindringendes Wasser kann Schäden verursachen.

Reinigung des Garraums

► Den Garraum regelmässig reinigen, besonders wenn Speisen übergelaufen sind; achten Sie darauf, dass sich keine Fettspritzer oder Speisereste festsetzen. Zur Reinigung sämtliches Zubehör aus dem Garraum entfernen.



Nach dem Reinigen Rollenring und Glasdrehteller unbedingt wieder einsetzen. Alle Betriebsarten nur mit eingesetztem Glasdrehteller verwenden.

▶ Bei hartnäckigen Verschmutzungen ein Glas Wasser 2 bis 3 Minuten lang im Garraum erhitzen. Durch den entstehenden Dampf wird der Schmutz aufgeweicht.

▶ Zur Bekämpfung von unangenehmen Gerüchen im Garraum ein Glas Wasser gemischt mit Zitronensaft in das Gerät stellen und zum Sieden bringen.

Reinigung des Zubehörs

Folgendes Zubehör kann im Geschirrspüler gereinigt werden:
- Rollenring
- Glasdrehteller
- Gitterrost

Bevor Sie den Glasdrehteller reinigen bzw. mit Wasser abspülen lassen Sie ihn, wenn er heiss ist, abkühlen.

Kleine Störungen selbst beheben

Was tun, wenn ...

... das Gerät ohne Gargut eingeschaltet wurde

Mögliche Ursache	Behebung
	Das Gerät bleibt unbeschädigt, wenn es nur für kurze Zeit eingeschaltet wurde. Es ist jedoch empfehlenswert das Gerät nicht ohne Gargut einzuschalten.

... das Gerät nicht funktioniert und das Display dunkel ist

Mögliche Ursache	Behebung
• Gerät ist nicht am Stromnetz angeschlossen.	▶ Kontrollieren Sie, ob der Netzstecker richtig in der Steckdose ist. ▶ Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und warten Sie 10 Sekunden, bis Sie ihn wieder einstecken.
• Sicherung oder Sicherungsautomat der Wohnungs- respektive der Hausinstallation ist defekt.	▶ Sicherung wechseln. ▶ Sicherungsautomat wieder einschalten.
• Unterbruch in der Stromversorgung.	▶ Stromversorgung überprüfen.
• Gerät defekt.	▶ Stecken Sie den Netzstecker eines anderen, nicht defekten, Elektrogerätes in die gleiche Steckdose. Arbeitet das andere Gerät ordnungsgemäss, so setzen Sie sich mit unserem Kundendienst in Verbindung, siehe «Reparatur-Service» auf Seite 79.

... beim Einschalten ein Kratzgeräusch zu hören ist

Mögliche Ursache	Behebung
• Garraumboden und Rollenring verschmutzt.	► Reinigen Sie den Garraumboden und den Rollenring regelmässig.

... das Gerät Fernsehstörungen verursacht

Mögliche Ursache	Behebung
	Ihr Gerät ist in diesem Fall nicht defekt. Beim Betrieb des Gerätes können Fernseh- oder Radiostörungen auftreten. Es handelt sich dabei um ähnliche Störungen wie sie auch durch kleine Elektrogeräte, wie Mixer, Staubsauger etc., verursacht werden können.

... die Eingabe von Daten nicht möglich ist

Mögliche Ursache	Behebung
• Es wurde versucht eine Eingabe zu machen, die das Gerät nicht zulässt.	► Überprüfen Sie, ob die Eingabe richtig erfolgt ist. Es ist z.B. nicht möglich, im Automatischen Betrieb den Mehrphasenbetrieb zu aktivieren.

... warme Luft aus dem Gerät ausströmt

Mögliche Ursache	Behebung
	Es handelt sich dabei um einen normalen, funktionsbedingten Zustand. Die Hitze, die aus dem Gerät austritt, erwärmt die Luft im Garraum. Die erwärmte Luft wird durch die im Gerät zirkulierende Luftströmung aus dem Gerät nach aussen befördert. In dieser erwärmten Luft sind keine Mikrowellen enthalten. Die Entlüftungsöffnungen des Gerätes dürfen auf keinen Fall abgedeckt werden.

... das Gerät auf keinen Tastendruck reagiert

Mögliche Ursache	Behebung
• Die Kindersicherung ist eingeschaltet.	▶ Deaktivieren Sie die Kindersicherung, siehe Seite 65.
• Gerät ist nicht am Stromnetz angeschlossen.	▶ Kontrollieren Sie, ob der Netzstecker richtig in der Steckdose sitzt.

... das Gerät vorzeitig abschaltet

Mögliche Ursache	Behebung
• Das Gerät ist überhitzt.	▶ Überprüfen Sie die Lüftungsschlitze am Einbauset. Diese müssen frei zugänglich sein. ▶ Prüfen Sie bei einem freistehenden Gerät, ob die Entlüftungsöffnungen auf der Rückseite, am Boden, auf der Geräteoberseite und seitlich frei zugänglich sind.
• Die Entlüftungsöffnungen sind verdeckt.	▶ Befreien Sie die Entlüftungsöffnungen von allfälligen Gegenständen und warten Sie bis das Gerät abgekühlt ist. ▶ Starten Sie das Gerät erneut.

Zubehör und Ersatzteile

Rollenring	H5.2111
Glasdrehteller	H5.2112
Gitterrost	H5.1557
Gummifuss zu Gitterrost	H5.1612

Technische Daten

Elektrischer Anschluss:	230 V ~50 Hz
Anschlussleistung:	1980 W
Absicherung:	10 A
Timer:	Elektronisch

Leistung

Mikrowelle:	1290 W maximum
Grill:	1350 W maximum

Masse (Miwell SLI)

Aussenmasse H x B x T:	305 x 510 x 395 mm
Garraum H x B x T:	217 x 359 x 352 mm

Masse (Miwell SLI-c)

Aussenmasse H x B x T:	305 x 510 x 390 mm
Garraum H x B x T:	217 x 359 x 352 mm

Entsorgung

- Ein fest angeschlossenes Gerät (ohne Stecker) muss vor dem Ausbau von einem konzessionierten Elektroinstallateur vom Stromnetz getrennt werden.
- Machen Sie das Gerät vor der Entsorgung funktionsuntüchtig.
  Stecker aus der Steckdose ziehen bzw. Anschluss vom Elektriker demontieren lassen. Anschliessend Netzkabel am Gerät abschneiden.
- Türverschluss entfernen oder unbrauchbar machen.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät ordnungsgemäss entsorgt wird.

Index

Reparatur-Service



Das Kapitel «Was tun, wenn ...» ab Seite 70 hilft Ihnen, kleine Betriebsstörungen selbst zu beheben.
Sie ersparen sich die Anforderung eines Servicemonteurs und die damit entstehenden Kosten.

Wenn Sie auf Grund einer Betriebsstörung oder einer Bestellung mit uns Kontakt aufnehmen, nennen Sie uns stets die Fabrikationsnummer (FN) und die Bezeichnung Ihres Gerätes. Tragen Sie diese Angaben hier und auch auf dem mit dem Gerät gelieferten Servicekleber ein. Kleben Sie diesen an eine gut sichtbare Stelle oder in Ihrer Telefonagenda ein.

FN		Gerät	

Diese Angaben finden Sie auf dem Garantieschein, der Original-Rechnung und auf dem Typenschild Ihres Gerätes.

▶ Gerätetür öffnen.
  – Das Typenschild befindet sich an der linken Seite des Bedienpanels.

Bei Betriebsstörungen erreichen Sie das nächste Service-Center der V-ZUG AG unter Gratis-Telefonnummer 0800 850 850.

Anfragen, Bestellungen, Servicevertrag

Bei Anfragen und Problemen administrativer und technischer Art sowie für die Bestellung von Ersatzteilen und Zubehör wenden Sie sich bitte direkt an unseren Hauptsitz in Zug, Tel. 041 767 67 67.
Für den Unterhalt aller unserer Produkte haben Sie die Möglichkeit, im Anschluss an das Garantiejahr ein Serviceabonnement abzuschliessen. Wir senden Ihnen gerne die entsprechenden Unterlagen.

Kurzanleitung

Uhr einstellen

▶ Taste [◷] drücken.

▶ Zeit mit den Tasten [min 10] (10-h) [min 1] (1-h) [s 10] (10-min.) [s 1] (1-min.) einstellen.

▶ Mit Taste [◷] bestätigen.

Manueller Betrieb

▶ Betriebsart mit den Tasten [≈], [ʬ] oder [≈+ʬ] einstellen.

▶ Dauer mit den Tasten [min 10] (10-min.) [min 1] (1-min.) [s 10] (10-sek.) [s 1] (1-sek.) einstellen.

▶ Taste [Start ◇] drücken.

Automatischer Betrieb

▶ Automatikprogramm z.B. [5 6] wählen.

▶ Mit Taste [100g + | 10g + | 10g −] Gewicht einstellen.

▶ Taste [Start ◇] drücken.

Betrieb abbrechen

▶ Vor dem Start Taste [Stop] 1x drücken.

▶ Während des Betriebes Taste [Stop] 2x drücken.

Bitte lesen Sie zuerst die Sicherheitshinweise auf Seite 5 in dieser Bedienungsanleitung!

V-ZUG AG, Industriestrasse 66, 6301 Zug
Tel. 041 767 67 67, Fax 041 767 61 61
vzug@vzug.ch, www.vzug.ch
Service-Center: Tel. 0800 850 850

J412.28-2